

PENNE AO PESTO COM CAMARÃO RECHEADO

INGREDIENTES

MACARRÃO:

Macarrão: 1/2 pacote (ou mais) de macarrão penne

1 cebola

3 dentes de alho

5 colheres (sopa) de azeite

folhas de manjeriço fresco

sal e pimenta do reino a gosto

PARA O CAMARÃO:

Para o camarão: 1 kg de camarão grande (tipo pistola)

5 colheres de azeite

1/2 copo de vinho branco

1 cebola

5 dentes de alho

1 limão

salsinha e coentro

sal e pimenta do reino a gosto

farinha de rosca para dar ponto no recheio

MODO DE PREPARO

Em água fervente com sal e um pouquinho de óleo coloque a quantia desejada de macarrão, e deixe cozinhar al dente.

À parte coloque todos os ingredientes do molho num mixer ou liquidificador e bata, até ficar um creme.

Misture com o macarrão e este prato estará pronto.

Limpe os camarões e tempere-os com sal, limão 2 dentes de alho, e deixe marinar.

Numa frigideira, coloque o azeite e refogue a cebola e os demais alhos, amassados, com um pouquinho de sal e pimenta. Coloque o vinho, e deixe sair um pouco o álcool.

Coloque a farinha de rosca, a quantidade suficiente para dar o aspecto de farofa.

Desligue o fogo, e acrescente um pouco de salsinha, e coentro.

Abra o camarão pelas costas e coloque um pouco do recheio em cada um. Disponha-os em uma assadeira untada com azeite, e leve ao forno médio, o suficiente para que fiquem com uma cor rosada.

E assim, nosso prato, bonito e apetitoso, que pode muito bem ser servido numa ceia de Natal, estará pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44886-penne-ao-pesto-com-camarao-recheado.html>