LINGUINE COM CAMARÃO BRANCO AO MOLHO ESPECIAL

INGREDIENTES

12 camarões brancos descascados

6 tomates maduros sem pele

1 cebola média picada

2 dentes de alho picados

500g de linguine

1 colher (sopa) de manteiga

Pimenta-do-reino

Pimenta rosa

1 colher (sopa) de azeite

1 colher (sobremesa) de vinho branco seco

sal

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com sal, pimenta do reino e pimenta rosa a gosto

Em uma frigideira funda, coloque a manteiga e o azeite e deixe esquentar em fogo alto

Coloque os camarões aos poucos para grelhar, virando quando estiverem prontos

Na mesma frigideira que grelhou os camarões, doure a cebola e o alho picados, junte os tomates e deixe cozinhar, formando um molho espesso

Coloque sal a gosto e uma pitada de pimenta calabresa

Junte os camarões grelhados e coloque o vinho

Cozinhe o macarrão linguine e quando estiver pronto, escorra e coloque em uma travessa

Coloque o molho com o camarão por cima e decore, se desejar, com salsinha ou cebolinha picada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4572-linguine-com-camarao-branco-ao-molho-especial.html