MACARRÃO AO MOLHO COM CAMARÃO E TIRINHAS DE SALMÃO

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo espaguete

1 fio de azeite

cerca de 3 tomates bem picadinhos

400 g de camarão limpo

1/2 cebola

1/2 cálice de vinho branco seco (opcional)

500 g de salmão em tirinhas da ponta da faca

200 ml de creme de leite

1/2 xícara de azeitonas verde e pretas

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Leve o macarrão para cozinhar em bastante água, até que fique al dente.

Refogue no azeite, a cebola já picada em tiras bem fininhas com 2 dentes de alho bem amassadinhos, murchou a cebola junte os tomates picadinhos.

Tempere com sal e deixe cozinhar com a panela tampada até que os tomates desmanchem.

Em seguida acrescente o salmão picadinho, o camarão e o vinho branco, mexa delicadamente, abafe e deixe cozinhar por 4 minutos.

Acrescente as azeitonas picadas sem caroços e o creme de leite por último, misture de leve e aguarde aquecer rapidamente.

Lembre, não deve deixar o creme de leite ferver, é só aquecer.

Desligue o fogo e junte ao macarrão já escorrido e ainda quente.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46144-macarrao-ao-molho-com-camarao-e-tirinhas-de-salmao.html