

MACARRÃO COM CAMARÃO DA LILI

INGREDIENTES

- 1 kg camarão rosa grande
- 1 cebola
- 1 maço de salsinha e cebolinha
- 1 colher de café de ervas finas
- 1 tomate sem pele e sem sementes
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1 fatia pequena de queijo gorgonzola
- 1 vidro de cogumelos
- Sal a gosto
- 1 limão
- 1 colher de sopa de azeite ou manteiga
- 2 colheres de leite ninho
- 1/2 copo de água
- 1/2 kg de macarrão tipo penne ou gravatinha grano duro

MODO DE PREPARO

Descasque o camarão, lave em água e limão.

Refogue a cebola e o tomate.

Acrescente o camarão, o cogumelo, o leite ninho e refogue rapidamente, mais que 8 minutos o camarão fica borrachudo.

Apague o fogo e coloque o requeijão cremoso, o creme de leite e o queijo gorgonzola, por último a salsinha e cebolinha.

Cozinhe o macarrão al dente.

Misture ao creme de camarão e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46450-macarrao-com-camarao-da-lili.html>