

CAMARÃO COM MACARRÃO MARAVILHOSO

INGREDIENTES

1 bandeja de camarão congelado (grande)

2 limões sicilianos

1/2 maço de salsinha picadinho

1/2 tablete de manteiga

2 colheres de azeite

3 dentes de alho

1 pitada de oregano

300 g de queijo pecorino

2 colheres de sopa de farinha de rosca

1 pacote de macarrão tipo linguini

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver, pois é muito rápida a receita.

Coloque a manteiga numa frigideira grande junto com o azeite, deixe derreter a manteiga em fogo baixo, logo em seguida refogue o alho, coloque os camarões (descongelados) e deixe fritar (mas por pouco tempo senão fica borrachudo).

Logo em seguida acrescente a salsinha, o sal, a pimenta, o queijo e a farinha de rosca (escorra o macarrão) acrescente o suco dos limões e desligue o fogo (acredite, o limão da um sabor especial),

Depois é só colocar no macarrão e mexer bem.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48719-camarao-com-macarao-maravilhoso.html>