

# CAMARÃO COM MACARRÃO MARAVILHOSO

## INGREDIENTES

- 1 bandeja de camarão congelado (grande)
- 2 limões sicilianos
- 1/2 maço de salsinha picadinha
- 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 sopade 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 dá um sabor especial),

Depois é só colocar no macarrão e mexer bem.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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