

# MACARRÃO DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão de sua preferencia  
500 g de camarão sem casca e sem cabeça  
1/2 cebola picada  
3 colheres de azeite  
2 colheres de molho de alho  
sal no ponto para salgar o camarão  
1 caixa de molho de tomate  
200 ml de leite  
2 colheres de maionese  
1 caixa de creme de leite  
1 copo de requeijão cremoso  
500 g de queijo  
500 g de presunto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão normalmente.

Reserve.

Em uma travessa para lasanha.

Em uma panela coloque o azeite e a cebola, deixe doura e coloque o camarão.

Quando estiver frito coloque a caixa de molho de tomate e o leite, começou a ferver.

Coloque a maionese e o creme de leite, desligue e coloque o requeijão cremoso a cada ingrediente colocado mexa.

Coloque o molho em cima do macarrão corte o queijo e o presunto em fatias e coloque em cima. Sem o molho ficar um pouco sem sal, coloque sal a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48942-macarrao-de-camarao.html>