

MASSA AO MOLHO DE CAMARÃO E VINHO BRANCO

INGREDIENTES

Macarrão gravatinha suficiente para 2 pessoas

2 colheres de manteiga/margarina

Meio alho-poró cortado em tirinhas (rodela)

1/2 xícara de vinho branco de boa qualidade

1 caldo knorr sabor legumes

champignon fresco a gosto

camarão fresco a gosto

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão al dente.

Tempere o camarão fresco com limão, sal e pimenta do reino e reserve por 10 minutos.

Derreta a manteiga e deixe o alho-poró murchar. Uma vez murcho coloque o vinho e dissolva o knorr.

Assim que dissolver por completo, coloque o champignon e o camarão e deixe cozinhar tudo junto para pegar sabor(uns 5 minutos), por ultimo coloque o creme de leite.

Misture o macarrão com o molho e sirva salpicando cebolinha para dar um gostinho de erva fresca.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50478-massa-ao-molho-de-camarao-e-vinho-branco.html>