

# MACARRÃO AO MOLHO DE CAMARÃO CREMOSO

## INGREDIENTES

1 kg de macarrão espaguete cozido

1 kg de camarão sem casca e lavado com suco de limão e pimenta do reino

1 lata de milho

1 lata de ervilha

1 vidro de azeitona

1 molho de tomate pronto

1 copo de requeijão cremoso

uva passas a gosto

1 cebola ralada

2 dentes de alho ralados

3 col de azeite

2 caldo de legumes

sal a gosto

queijo para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a cebola o alho e o azeite deixe dourar.

Acrescente o camarão e frite por pouco tempo.

Acrescente o molho de tomate e os caldos de legumes, mexa bem.

Acrescente o milho, a ervilha, a azeitona e por fim a uva passa e mexa.

Coloque um copo de água e deixe cozinhando.

Quando o caldo estiver consistente acrescente o requeijão e deixe ferver.

Coloque o macarrão na mesma panela e misture com cuidado para não quebrar o macarrão.

Na hora de servir polvilhe o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/50623-macarrao-ao-molho-de-camarao-cremoso.html>