

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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