

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