CARROSSEL DE CAMARÕES

INGREDIENTES

16 filés de camarões grandes

300 g de massa cabelo de anjo

manjericão a gosto

2 dentes de alho picados

4 tomates sem pele e sem sementes

1 cebola

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

azeite a gosto

1 colher de chá de orégano

60 g de salsa picada

suco de 1 limão

manteiga ou manteiga de garrafa

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Bata no liquidificador os 4 tomates sem pele e sem sementes, 1 cebola, folhas de manjericão, 1 colher de chá de orégano, 1 dente de alho, 1 colher de azeite, sal a gosto.

Depois, leve ao fogo médio por 15 minutos para reduzir.

MASSA:

Massa:Cozinhe a massa cabelo de anjo com sal e um fio de azeite por 2 a 3 minutos.

Escorra.

Esquente uma panela em fogo baixo com uma colher de azeite, depois doure o alho triturado e apague o fogo. Colque mais uma colher de azeite e a manteiga e acrescente a massa e envolva.

Finalize com a salsa.

Doure os filés de camarão a fogo baixo na manteiga de garrafa ligeiramente.

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato:No centro do prato coloque o molho pomodoro com folhas de manjericão.

Repouse a massa sobre o molho e finalize com os camarões em torno da massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50880-carrossel-de-camaroes.html