

# ESPAGUETE AO MOLHO DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

700 g de camarão graúdo limpo  
4 a 5 colheres de sopa de alho amassado  
Pimenta-do-reino branca e sal a gosto  
louro em pó a gosto  
azeite o suficiente para refogar  
3 colheres de requeijão cremoso catupiry ou cream chesse  
500 ml molho de tomate caseiro  
400 g de espaguete de grano duro cozido al dente  
Parmesão para polvilhar (se gostar)

## MODO DE PREPARO

Doure o alho no azeite, acrescente então o camarão já limpo e refogue bem, junte então o louro, pimenta e o sal a seu gosto. Coloque o requeijão e mexa para desmanchar, em seguida acrescente o molho já pronto. Deixe ferver. Escorra o spaguehti já cozido al dente e coloque numa travessa, regue um fio de azeite, misture bem e em seguida espalhe por cima o molho fervente. Polvilhe o parmesão se gostar e sirva em seguida.

Sirva um bom vinho branco gelado para acompanhar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51441-espaguete-ao-molho-de-camarao.html>