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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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