FRUTOS DO MAR NO MACARRÃO

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso

500 g de camarão

300 g de marisco

300 g de lula em anéis

1 colher de margarina

2 colheres de sopa de alcaparras

1/3 de pimentão verde cortado em cubinhos

2 dentes de alho fatiados

½ cebola picada

100 g de queijo parmesão

Tempero verde picado

Orégano

1 galho de alecrim

Folhas de manjericão

1 limão

Azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água fervente levemente salgada e com 1 fio de óleo até ficar al dente.

Escorra a água, e acresça 1 colher de azeite de oliva e orégano misture e reserve.

Coloque os frutos do mar 5 minutos no micro-ondas.

Em uma panela coloque a colher de margarina até derreter.

Refogue a cebola o alho, acresça a lula com um pouco de sal e pimenta.

Acresça o marisco, e por último o camarão, acresça o alecrim e o manjericão, refogue e misture.

Esprema o suco de 1 limão, acerte o sal e a pimenta.

Em outra panela, coloque o macarrão acrescendo o pimentão e a alcaparra, e misture o refogado de frutos do mar, aquecendo tudo junto e misturando.

Sirva em um refratário salpicando o tempero verde e o queijo por cima e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52160-frutos-do-mar-no-macarrao.html