

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 manjeriço
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 manjeriço, refogue e misture.
Esprema o suco de 1 limão, acerte o sal e a pimenta.
Em outra panela, coloque o macarrão crescendo 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>