ESPAGUETE COM CAMARÕES

INGREDIENTES

200 g de camarões limpos

150 a 180 g de espaguete

2 colheres de sopa de massa de tomate

8 a 10 tomates cereja cortados em quatro

1/2 cebola pequena picada

2 dentes de alho picado

1 colher de sobremesa de manteiga

1 colher de sobremesa de azeite

1 a 2 copos de água quente

Manjericão

Sal

Pimenta-do-reino

1 colher de café de açúcar

Parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com sal, pimenta e limão, reserve.

Enquanto isso, ferva dois litros de água com um fio de azeite e uma pitada de sal.

Em uma outra panela prepare o molho. Para tal, derreta a manteiga, coloque o azeite, a cebola e o alho.

Deixe fritar até murchar.

Coloque os tomates e deixe fritar até murchar. Coloque a colher de açúcar para tirar a acidez.

Coloque os camarões, sem o suco de limão e deixe fritar por alguns segundos, então acrescente a água quente, a massa de tomate, o manjericão e sal a gosto, mas tomando cuidado, pois o camarão já estão temperados. Deixe ferver por cinco minutos, ou até engrossar o molho.

Enquanto isso, coloque o macarrão na água fervendo. Cozinhe até ficar al dente. Escorra bem. Misture o molho.

Polvilhe o parmesão ralado e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54728-espaguete-com-camaroes.html