

FETTUCCINE AO MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

500 g de fettuccine
600 g de camarões rosa
200 ml de creme de leite fresco sem o soro
100 ml de leite
2 colheres (sopa) de manteiga
3 dentes de alho picados
1 cebola média picada
cebolinha a gosto
1 tomate em cubos
300 g de queijo tipo mussarela
1 limão (suco)

MODO DE PREPARO

Marine os camarões limpos no suco do limão com alho e cebola (não coloque sal no camarão, para não desidratá

Cozinhe o macarrão conforme instruções da embalagem e, enquanto a massa cozinha, prepare o molho; para o cozimento da massa, use azeite de boa qualidade, alho, cebola e sal a gosto

Em uma panela, coloque o creme de leite e o leite

Acrescente o sal e reduza até formar um creme de textura leve

Derreta a manteiga em uma frigideira

Acrescente os camarões com o marinado, acrescentando sal

Deixe cozinhar por cerca de 4 minutos (até os camarões ficarem rosados)

Una os camarões ao molho

Acrescente o tomate

Caso a montagem seja em pratos, monte

Depois a mussarela em tiras

Depois, coloque o molho de camarões e acrescente a cebolinha picada

Em caso de ser em travessa, coloque o fettuccine

Depois o queijo mussarela em toda a extensão da travessa

Depois coloque o molho de camarões e acrescente a cebolinha picada

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10756-fettuccine-ao-molho-de-camarao.html>