

MACARRÃO AO MOLHO BRANCO ESPECIAL DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão tipo espaguete

1/2 kg de camarão limpo e descascado

1/2 limão

1 caixa de creme de leite

2 colheres (sopa) cheia de margarina

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de requeijão

queijo ralado a gosto

3 dentes de alho amassado

salsinha e sal a gosto

500 ml de leite

1/2 cebola ralada

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em uma panela com água, óleo e sal, até que fique

Em outra panela, coloque a manteiga, 3 dentes de alho socados, cebola ralada e os camarões limpos, marinados no limão

Retire os camarões deixando a manteiga na panela

Adicione a farinha e mexa até toda farinha ficar lisa e totalmente encorpada com a manteiga e virar uma pastinha

Aos poucos, acrescente o leite sempre mexendo bem até ficar um creme liso (fogo médio a baixo)

Junte os camarões e mexa por uns minutos até começar a engrossar

Ao engrossar, desligue o fogo e adicione o creme de leite aos poucos até o ponto do molho branco desejado

Misture o requeijão, o queijo ralado, a salsinha e acerte o sal a gosto

Sirva com o macarrão no prato ou em uma travessa

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12703-macarrao-ao-molho-branco-especial-de-camarao.html>