

CAMARÃO COM MACARRÃO

INGREDIENTES

400g de camarão rosa médio
1 pacote de macarrão
azeite
1 cabeça de alho
pimenta-do-reino
orégano
2 limões
1 cebola
cheiro verde
2 folhas frescas de manjeriço (a gosto)
1 tablete de caldo de camarão
1 caixinha de creme de leite ou requeijão
1 copo de leite
3 tomates vermelhos (bem maduros)
massa de tomate
queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque aproximadamente 2 litros de água, com uma pitada de sal e um fio de óleo, quando a água começar a ferver coloque o macarrão, mexer para não grudar, deixar o macarrão ao dente

Em recipiente coloque o camarão ao suco de limão com uma pitada de sal, deixar por 10 minutos

Em uma frigideira coloque 1 colher de azeite e 4 dentes de alho, deixar dar uma fritadinha no alho

Enquanto isso escorrer o camarão e logo em seguida junte o com o azeite e o alho, deixe fritar um pouquinho e logo em seguida reserve em uma tigela

Pegue os tomates e retire as cascas, corte os em cubinhos pequenos, meia cebola e afogue na frigideira onde foi feito o camarão, e vai colocando a água de acordo que o caldo vai secando

Assim, que o tomate começar a desmanchar, coloque 2 colheres de massa de tomate e os tempos ao seu gosto

Em seguida coloque o caldo de camarão, o camarão, as 2 folhas de manjeriço e se necessário mais algumas pitadas de sal

Em outra panela, coloque o azeite ou óleo, 3 dentes de alho, a outra metade da cebola, pimenta do reino, orégano, e sal a gosto

Deixe tudo fritar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5107-camarao-com-macarrao.html>