Macarrão com Molho de Camarão

www.receitasdafia.com/receitas/macarrao-com-molho-de-camarao

Essa receita vai deixar seu final de semana com água na boca, Anote e surpreenda seu paladar!

30 min 3 porçoes

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 dentes de alho picados
- 3 xícaras (chá) creme de leite
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- Sal
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 e 1/2 colheres (sopa) de salsa picada
- 500g de camarão
- 2 xícaras de macarrão espaguete ou fettuccine

Modo de Preparo

1. Cozinhe o macarrão conforme as instruções na caixa.
2. Refogue o alho em 1 colher de manteiga em fogo baixo.
3. Adicione o creme de leite e o queijo parmesão.
4. Deixe o molho ferver mas não deixe queimar, mexendo constantemente.
5. Adicione os temperos e salsa fresca picada.
6. Em uma panela separada, refogue o camarão em 1 colher de sopa de manteiga.
7. O camarão vai ficar com uma cor sólida rosada quando estiver pronto.
8. Adicione o camarão cozido ao molho de creme em fogo brando.
9. Misture o molho ao macarrão e servir quente.