

# 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://receitafacilrapida.com.br/receita/10756-fettuccine-ao-molho-de-camarao.html>