FARFALLE COM CAMARÕES

INGREDIENTES

300 g de macarrão farfalle

16 camarões grandes, limpos e sem casca

2 dentes de alho amassados

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 colher (sopa) de azeite extra virgem

1 caixinha de creme de leite

1 vidro de molho de tomate grande

A mesma medida do vidro de água filtrada

1 xícara (chá) de queijo roquefort

1/2 xícara (chá) de salsinha e cebolinha picados

1 colher (chá) de mix de pimenta: pimenta rosa, pimenta caiena, pimenta preta

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande e funda, coloque a manteiga, o azeite, o alho e frite um pouco

Sele os camarões dos dois lados iguais

Na mesma frigideira, coloque o molho de tomate, a água e tempere com o mix de pimenta

Acrescente o farfalle e tampe a panela

Assim que o macarrão estiver pronto, coloque o queijo, o creme de leite, o cheiro

Disponha os camarões por cima, tampe e deixe por mais 2 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/11705-farfalle-com-camaroes.html