

LINGUINE COM CAMARÃO BRANCO AO MOLHO ESPECIAL

INGREDIENTES

12 camarões brancos descascados
6 tomates maduros sem pele
1 cebola média picada
2 dentes de alho picados
500g de linguine
1 colher (sopa) de manteiga
Pimenta-do-reino
Pimenta rosa
1 colher (sopa) de azeite
1 colher (sobremesa) de vinho branco seco
sal

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com sal, pimenta do reino e pimenta rosa a gosto
Em uma frigideira funda, coloque a manteiga e o azeite e deixe esquentar em fogo alto
Coloque os camarões aos poucos para grelhar, virando quando estiverem prontos
Na mesma frigideira que grelhou os camarões, doure a cebola e o alho picados, junte os tomates e deixe cozinhar, formando um molho espesso
Coloque sal a gosto e uma pitada de pimenta calabresa
Junte os camarões grelhados e coloque o vinho
Cozinhe o macarrão linguine e quando estiver pronto, escorra e coloque em uma travessa
Coloque o molho com o camarão por cima e decore, se desejar, com salsinha ou cebolinha picada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4572-linguine-com-camarao-branco-ao-molho-especial.html>