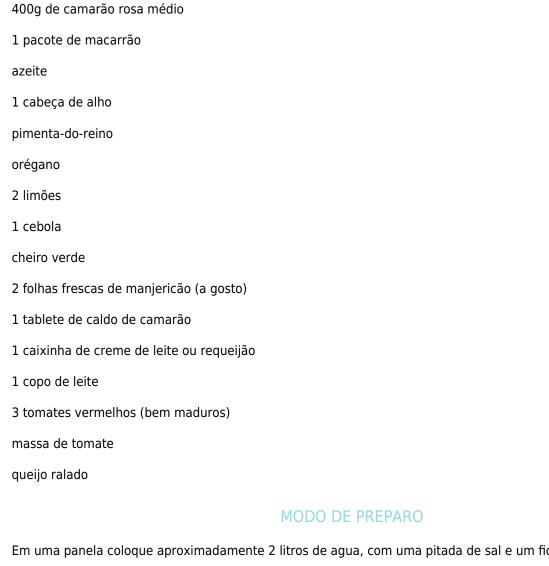
## CAMARÃO COM MACARRÃO

## **INGREDIENTES**



Em uma panela coloque aproximadamente 2 litros de agua, com uma pitada de sal e um fio de oleo, quando a agua 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 agua 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 majericão e se necessario mais algumas pitadas de sal

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

Deixe tudo fritar

## ©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/5107-camarao-com-macarrao.html