

MACARRÃO NINHO AO MOLHO BRANCO E CAMARÕES

INGREDIENTES

500 g de macarrão ninho
1 kg de camarão
sal e pimenta-do-reino a gosto
1 colher (sopa) de alho triturado
2 colheres (sopa) de cebola picada
1 xícara de manteiga
1 xícara de farinha de trigo
1 litro de leite
1 caixa de creme de leite
1 xícara de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal e pimenta

Frite o camarão com um pouco de azeite em uma frigideira grande até grudar o fundo da panela com tempero e deixe reservado

Cozinhe o macarrão ninho em água fervente com sal por 3 minutos; escorra e lave com água corrente para parar o cozimento

Em uma travessa grande, disponha os ninhos do macarrão e reserve

Em uma panela, coloque a manteiga, o alho e a cebola e deixe dourar um pouco

Acrescente a farinha e mexa com fouê para não empelotar

Acrescente o leite, o creme de leite e o queijo parmesão

Tempere com sal e pimenta

Com o molho pronto, despeje na frigideira dos camarões e mexa para compor o sabor até ferver

Se o molho ficar muito grosso, ferva um pouco de água e vá acrescentando conforme seu gosto até ficar mais homogêneo

Despeje o molho na travessa do macarrão

Coloque mais queijo ralado por cima e leve ao forno preaquecido a 180

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10258-macarrao-ninho-ao-molho-branco-e-camaroes.html>