

Receita de Macarrão com Frutos do Mar

Qtemprahj - 11/09/2024

Esta receita de macarrão com frutos do mar é perfeita para quem deseja um prato sofisticado e fácil de preparar, combinando o frescor dos camarões, lulas e mexilhões, com o toque ácido do vinho e dos tomates. Preparando com o Macarrão Todeskini Com Ovos Furadinho 3, seu prato terá ainda mais qualidade.

Ingredientes

1/2 pacote de Macarrão Todeskini Com Ovos Furadinho 3

2,5 litros de água

1 colher (chá) de sal

Fios de azeite

2 dentes de alho fatiados

10 tomates-cerejas cortados ao meio

300g de lula em fatias

300g de mexilhão

300g de camarões médios limpos e sem casca

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de extrato de tomate

120 ml de vinho branco

1/2 xícara (chá) de salsa picada

Modo de preparo

1. Aqueça o azeite em uma panela em fogo médio, adicione o alho e deixe dourar levemente; acrescente o camarão, as lulas e os mexilhões, tempere com uma pitada de sal e refogue por alguns minutos até os frutos do mar começarem a mudar de cor
2. Adicione os tomates cortados ao meio, o extrato de tomate e o vinho, mexa bem e deixe cozinhar por alguns minutos para que os sabores se incorporem
3. Em outra panela, leve a água com sal para ferver, cozinhe o macarrão de acordo com as instruções da embalagem até ficar al dente e escorra bem
4. Misture o macarrão cozido com os frutos do mar, envolvendo bem todos os ingredientes; finalize com a salsa picada e misture suavemente antes de servir