Espaguete ao creme de limão com camarões

clique para ampliar

Este final de semana preparamos um jantar bem gostoso para uns amigos na praia. Um prato leve e saboroso, que acompanhou muito bem o vinho branco que estávamos tomando desde o final da tarde!

Segue a receita para 6 pessoas.

Ingredientes:

– 1,5 Kg de camarão já descascado;

– Sal e pimenta do reino a gosto e para temperar os camarões;

– 1/2 cebola picada para refogar os camarões;

– 500 gr de espaguete;

– 1 colher (sopa) de azeite;

– 2 limões sicilianos (pode sar o tahiti também);

– 300 gr de creme de leite;

– 150 gramas de parmesão ralado.

clique para ampliar

Modo de fazer: Colque agua para ferver para a massa. Raspe a casca, separe e esprema o suco dos limões. Tempere os camarões com sal e pimenta. Numa frigideira com azeite refogue a cebola por 5 minutos, grelhe os camarões e reserve! Em outra panela, coloque o creme de leite, acresente o suco de limão e parte das raspas. Acrescente os camarões. Escorra a massa, e misture com o creme e os camarões. Acerte o sal e a pimenta. Finalize com parmesão ralado e as raspas de limão para decorar.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $$