

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 ser o tahiti também);
- 300 gr de creme de leite;
- 150 gramas de parmesão ralado.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Coloque água 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, acrescente 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: \$\$