

21 receitas com Brio

Tagliatelle com camarão

da Carla



INGREDIENTES 4 2

- 1 EMBALAGEM DE TAGLIATELLE
- 1 EMBALAGEM DE CAMARÃO
- DESCASCADO CRU BIPOLAR
- SAL QB / SALSA PICADA
- 1 PACOTE DE NATAS LAIT PLAISIRS
- MANJERICÃO E TOMILHO
- LIMÃO A GOSTO

PREPARAÇÃO

- Coloque um fio de azeite numa frigideira deixe alourar os camarões.
- Coloque água numa panela e quando esta começar a ferver acrescente o tagliatelle.
- Tempere com sal e um fio de azeite e deixe cozinhar durante cerca de 10 minutos.
- Junte as natas e o camarão e envolva suavemente.
- Polvilhe com a salsa, tomilho, limão e decore com folhas de manjeriço.



←
VEJA NO SEU
SMARTPHONE