



Macarrão de arroz à marinheira

Ingredientes (para 2 porções)

- 100 g de macarrão de arroz fino
- 4 camarões grandes sem casca
- 1 filé de peixe magro (125 g)
- 1/2 cebola fresca com rama
- 1 L de caldo de peixe
- Azeite de oliva extra virgem
- Pimenta
- Salsinha (opcional)
- Molho de soja

Preparo

1. Dourar os camarões em uma frigideira com um pouco de azeite. Reservar.
2. Cortar o peixe em cubos e cozinhar na mesma frigideira. Reservar.
3. Refogar suavemente a cebola na mesma frigideira (sem dourar demais) com algumas gotas de azeite e água. Reservar.
4. Ferver o macarrão por 1 minuto em uma panela com caldo de peixe suave ou água. Escorrer, deixar esfriar e reservar.
5. Misturar em uma frigideira, com um pouco de azeite, o macarrão, o refogado de cebola, os cubos de peixe e os camarões.
6. Acrescentar o molho de soja a gosto.
7. Mexer e cozinhar por 1 minuto.
8. Servir com a salsinha picada por cima.