

## Espaguetti com Camarão e Rúcula



### **Ingredientes**

500gr de camarão limpo  
4 tomates sem sementes picados  
4 dentes de alho amassados  
½ maço de espaguetti  
azeite  
rúcula  
suco de ½ limão  
sal e pimenta moída na hora  
2 folhas de louro  
rúcula a gosto  
parmesão ralado

### **Modo de fazer**

Coloque o macarrão para cozinhar em água fervente. Enquanto isso prepare o molho.

Tempere o camarão com o suco do limão, sal e pimenta. Reserve.

Em uma frigideira grande ou wok, coloque o azeite e doure o alho. Acrescente o camarão e as folhas de louro. Deixe refogar por 4 a 5 minutos ou até que seque a água. Acrescente o tomate e refogue mais um pouco. Acerte o sal.

Escorra o macarrão e coloque na frigideira com o molho. Finalize com a rúcula picada grosseiramente, azeite e sal se necessário.

Sirva com bastante parmesão ralado.