



## Penne “Maremonti” (com camarão e abobrinha)



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:35

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Bacon (cortado em cubos)	1 xícara (chá)	120 g
Alho (picado)	4 dentes médios	12 g
Camarão cinza (descongelado e limpo)	2 xícaras (chá)	400 g
Abobrinha (cortada em cubos)	2 unidades médias	500 g
Molho de tomate AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	200 g
Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar	1 colher (sopa)	20 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Folhas de manjericão	1 xícara (chá)	40 g
Macarrão “penne” grano duro (cozido)	2 embalagens	1 kg

## Modo de Preparo

**1.** Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o bacon e frite por 5 minutos ou até dourar. Acrescente o alho e os camarões, e mexa

ocasionalmente para que dourem por igual.

**2.** Adicione a abobrinha, mexa e refogue por 8 minutos ou até que solte um pouco de água. Junte o Molho de Tomate Ajinomoto®, o Caldo SAZÓN® Profissional e o sal, e por 15 minutos em fogo baixo, ou até encorpar.

**3.** Acrescente o manjeriço, envolva a massa cozida delicadamente e sirva.