

ABÓBORA JACK COM CREME DE CAMARÃO

INGREDIENTES

- 2 abóboras Jack
- 200 g de camarão limpo (sem cabeça, casca)
- 2 colheres de azeite
- 1 cebola pequena cortada bem pequena
- 1 dente de alho picadinho
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 50 ml de leite
- 1 colher (sobremesa) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de queijo cheddar

MODO DE PREPARO

- Coloque o camarão numa frigideira e um pouco de água
- Quando a água secar, coloque o azeite, cebola e alho refogue
- Acrescente o leite e o amido de milho mexa até engrossar
- Coloque o creme de leite e o queijo cheddar
- Recheie as abóboras

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/109-abobora-jack-com-creme-de-camarao.html>