

CAMARÃO COM ABÓBORA

INGREDIENTES

1 kg de camarão

1 abóbora pequena (eu usei butternut squash - pode usar a de sua preferência)

3 colheres (sopa) de azeite de dendê

1/2 lata de tomate pelado

cebola e alho a gosto

coentro (usei em pó) e pimenta preta a gosto

1 vidro de leite de coco

1 lata de creme de leite

Parmesão para cobrir

cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a abóbora em pedaços no azeite de dendê, coentro, pimenta e sal

Na panela mesmo mexa até virar um purê

Em outra panela, refogue 1/2 cebola e os camarões no azeite

Até cozinhá

Na panela com purê coloquei

Junte os camarões

Se tiver muito líquido, pegue um copo do caldo e misture 1 colher (sopa) de maisena e adicione

Cozinhe até ficar cremoso

Verifique se sal, pimenta e coentro está do seu gosto

Quando cremoso, coloque numa forma e coloque cebolinha e parmesão em cima

Forno por uns 15 minutos só pra gratinar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1532-camarao-com-abobora.html>