

CAMARÕES NA MORANGA COM QUEIJO GRATINADO

INGREDIENTES

1 abóbora grande
1 kg de camarão médio limpo de preferência sem casca
1 lata de creme de leite
2 tomates
1 cebola
2 dentes de alho amassado
400 g de queijo de sua preferência
200 g de manteiga
lata de leite de coco
sal
coentro
salsinha
cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Lave a abóbora, corte a tampa de cima, tire as sementes, lave

Passe a manteiga por dentro da abóbora

Enquanto a abóbora vai ao forno, refogue os camarões médios com cebola, alho e tomate, outros temperos a gosto, salsinha, coentro e cheiro

Faça um molho grosso com o tomate, ou se preferir pode usar 1/2 lata de extrato de tomate pronto

Abra de vez em quando e mexa os camarões

Pegue a abóbora, abra a tampa e coloque os camarões dentro da abóbora

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3318-camaroes-na-moranga-com-queijo-gratinado.html>