

# 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 cozinhar  
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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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