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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3318-camaroes-na-moranga-com-queijo-gratinado.html