

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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