CAMARÃO NA MORANGA NO MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

600 g de camarão limpo e descascados

1 moranga inteira tamanho médio

1 lata de requeijão cremoso

1 lata de creme de leite

2 tomates

1 cebola grande

4 dentes de alho

1 ramo de cebolinha

2 sachês de tempero pronto de sua preferência

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave a moranga e seque com um pano de prato.

Faça um corte com a faca a 45° por cima como a tampa de uma panela.

Retire as sementes raspando.

Com um garfo, faça furos aleatórios por toda a moranga para ajudar a cozinhar.

Passe um pouco de óleo ou azeite nas mãos e passe na parte externa da moranga pra não deixar ressecar.

Coloque a moranga no microondas por cerca de 30 minutos ou até que esteja macia (use o garfo para verificar).

Pique os tomates em cubos e sem sementes.

Pique a cebola em pequenos pedaços

Pique os dentes de alho em pedaços.

Em uma panela coloque um pouco de azeite ou óleo.

Doure a cebola e o alho.

Junte os camarões e refogue por uns 5 minutos.

Junte os tomates picados e refogue por uns 10 minutos.

Não coloque água.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite, metade do requeijão, os temperos prontos e um pouco de cebolinha picada.

Pegue a moranga, com as costas da colher passe requeijão na parte interna e no fundo.

Coloque o refogado de camarão dentro da moranga.

Jogue um pouquinho de cebolinha por cima pra decorar.

Sirva pegando um pouco das beiradas da moranga e o refogado de camarão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14031-camarao-na-moranga-no-micro-ondas.html