

CAMARÃO NA MORANGA TIM TIM POR TIM TIM

INGREDIENTES

MARINADA DA ABÓBORA

Marinada da abóbora 1 abóbora moranga lavada com a "tampa" retirada e sem as sementes

1 colher (sopa) de azeite

1 colher (café) de páprica doce (opcional)

1 colher (café) de sal

2 dentes de alho picado

3 raminhos de tomilho (opcional)

salsinha picada a gosto

pimenta em grãos moída a gosto

RECHEIO

1 fio de azeite

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

1 cebola grande picada

3 dentes de alho picados

1 colher (sopa) de alho-poró picado (opcional)

2 raminhos de tomilho (opcional)

1/2 kg de camarão

2 tomates picados

1 caixa pequena de creme de leite

1 pote de requeijão

1 colher de salsinha picada

1 pitada de sal a gosto

1 pacote de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Numa panela grande, aqueça a manteiga com o azeite e refogue o alho, a cebola, o alho-poró e o tomilho.

Adicione o camarão já descongelado, lavado e bem escorrido.

Deixe secar a água e, quando estiver bem refogado, adicione os tomates até que desmanchem um pouco.

Acrescente o creme de leite, o requeijão e deixe até ferver.

Adicione a polpa da abóbora e, se achar que ela tenha soltado muita água, retire a parte líquida para que fique somente a polpa.

Adicione ao molho de camarão, mexa bem, acerte o sal e a salsinha.

Coloque o recheio dentro da abóbora e o queijo parmesão por cima.

Leve ao forno para que o queijo derreta e depois sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15327-camarao-na-moranga-tim-tim-por-tim-tim.html>