

ESCONDIDO DE CAMARÃO COM MORANGA

INGREDIENTES

400 g de camarão VM

350 g de moranga cozida e amassada

3 colheres de requeijão cremoso

1/2 cebola picada

1 colher (sopa) de manteiga

sal e pimenta-do-reino a gosto

6 fatias de mussarela

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Em uma panela, coloque a colher de manteiga, a cebola picada e deixe dourar.

Adicione a moranga amassada e as 3 colheres de requeijão.

Coloque o camarão e deixe esquentar bem, sempre mexendo para misturar bem.

Coloque em uma vasilha pequena de porcelana, cubra com mussarela e queijo parmesão ralado a gosto.

Leve ao forno por 8 minutos para derreter o queijo e gratinar o parmesão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22888-escondido-de-camarao-com-moranga.html>