

# ESCONDIDINHO DE CAMARÃO COM ABÓBORA

## INGREDIENTES

1 abóbora media  
1 xícara de chá de leite  
2 colheres de sopa de manteiga  
2 dentes de alho amassados  
1 tablete de caldo de carne  
1 cebola grande  
1/2 pimentão verde  
3 colheres de azeite  
1 Kg de camarão médio limpo  
1 pote de 420 g de queijo cremoso  
3 tomates sem sementes em cubinhos  
300g de mussarela ralada  
Sal e tempero bahiano a gosto  
1 limão  
Salsa a gosto

## MODO DE PREPARO

### PURÊ:

Purê: Cozinhe a abóbora sem casca e cortada e cubos com o caldo de carne na panela de pressão por 10 minutos.

Após cozinhar, amasse e reserve.

Em uma panela, doure o alho na manteiga, junta o purê da abóbora e o leite, deixe ferver por 5 minutos e reserve.

Acrescente sal se necessário.

Tempere o camarão com o limão, sal, alho e tempero bahiano.

Aqueça o azeite e refogue o camarão até que mude de cor.

Acrescente a cebola e o pimentão e deixe mais uns 3 minutos no fogo baixo.

Desligue e misture o queijo cremoso.

### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário grande, coloque o camarão, o tomate picadinho, a salsa e a mussarela.

Cubra com o purê e leve ao forno até começar a borbulhar.

Retire do forno e sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24581-escondidinho-de-camarao-com-abobora.html>