

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 requeijão 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 em 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, junte 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 requeijão 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>