

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 requeijao 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, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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