

CAMARÃO NA MORANGUINHA

INGREDIENTES

8 abóboras moranga mini

2 colheres de azeite de dendê

1 colher de azeite

600 g de camarões pequenos limpos e descascados

1 limão siciliano

3 dentes de alho

1 cebola pequena

2 tomates

sal a gosto

1 colher de coentro picado

1 copo de requeijão

1 garrafinha de leite de coco

MODO DE PREPARO

Lave bem, corte a tampa das moranguinhas e tire as sementes.

Embrulhe em papel alumínio e asse em forno preaquecido a 220º C por 1 hora.

Tempere os camarões com suco de 1 limão siciliano, alho e raspinhas da casca do limão também.

Deixe marinar por 20 minutos.

Refogue a cebola com azeite de dendê e azeite de oliva até ela ficar transparente.

Adicione os camarões e o tomate, refogue tudo por 10 minutos.

Adicione o coentro, o requeijão e o leite de coco, mexa bem e reserve.

Recheie as moranguinhas com o creme de camarão e leve ao forno por mais 15 minutos.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/26564-camarao-na-moranguinha.html>