

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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