CAMARÃO A MORANGA

INGREDIENTES

1 moranga

1 kg de camarão descascado

1 lata de creme de leite

520 g de molho de tomate

3 dentes de alho

1 cebola ralada

2 copos de requeijão

5 colheres de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Enrole a moranga no papel alumínio e leve-a ao forno a 180°C, por 40 minutos ou até amolecer por dentro.

Coloquei em uma panela a cebola ralada, o alho e o azeite.

Mexa, até a cebola começar a suar.

Adicione o camarão.

Assim que o camarão começar a trocar de cor, adicione o molho de tomate, 1 copo requeijão e o creme de leite e mexa.

Feche a panela para que o molho cozinhe o camarão, durante 5 minutos.

Se preferir o molho mais consistente, adicione 2 colheres de maizena na receita.

Retire a moranga e coloque o molho em seu interior.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28043-camarao-a-moranga.html