

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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