MINI ABÓBORA RECHEADA COM CREME DE QUEIJO E CAMARÕES

INGREDIENTES

2 mini abóboras (escolher as maiores)

1 xícara (chá) de camarões médios sem cascas, limpos e cozidos

80 g de queijo Petit Camembert Président

2 lascas compridas de queijo Estepe Président (cerca de 8 g cada lasca)

3 colheres (sopa) de manteiga com sal La Motte Président 1 colher (sopa) de folhas de tomilho fresco

2 e 1/2 colher (sopa) de azeite extra virgem

1 colher (sopa) de farinha de trigo sem fermento

1 xícara (chá) de leite integral

1/2 xícara (chá) de creme de leite sem o soro ou fresco

1 cubo de caldo de galinha

sal e pimenta-do-reino à gosto

MODO DE PREPARO

Lave as mini abóboras, faça um corte na parte superior imitando uma tampa e retire as sementes e a polpa fibrosa (procure abrir a tampa com uma faca afiada e fina, introduzindo com inclinação de 45º na abóbora)

Leve ao fogo médio por cerca de 30 minutos ou até que fique macia internamente e a casca firme por fora (espete um garfo ou uma faca dentro da abóbora e estará no ponto se estiver macia e fácil de perfurar)

Misture sem parar por cerca de dois minutos para cozinhar a farinha

Acrescente o queijo Petit Camembert Président picado e o creme de leite Misture bem por cerca de uns 4 minutos

Em uma canela ou frigideira coloque 1 colher de manteiga, duas de azeite extra virgem e 1 colher de tomilho, sal e pimenta

Leve ao fogo baixo e, após derreter a manteiga, misture bem os ingredientes

Jogue o molho de queijo sobre os camarões e misture bem incorporado todos os ingredientes (neste momento prove para ver se é necessário acrescentar mais sal ou se precisar creme de leite para tirar o tempero salgado)

Preencha

Finalize colocando os camarões reservados por cima do creme e nas laterais das mini abóboras

Receita de Julio Cezar Palhares Glória

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2922-mini-abobora-recheada-com-creme-de-queijo-e-camaroes.html