

# ABÓBORA RECHEADA COM CREME DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

4 mini abóboras  
200 g de camarão  
1 tomate picado em cubinhos pequenos  
1 cebola picada em cubinhos pequenos  
2 colheres (sopa) margarina  
2 colheres (sopa) catchup  
1/2 caixa de creme de leite  
queijo permesão ralado  
sal, pimenta-do-reino, cheiro verde e sazón a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte a tampa das abóboras e retire o miolo e as sementes.

Cozinhe com água e sal até ficarem macias.

Em uma panela coloque a margarina e doure a cebola.

Acrescente o camarão e deixe refogar, acrescente um pouquinho de água para que ele cozinhe.

Quando o camarão estiver pronto acrescente o tomate picado em cubinhos bem pequenos e deixe secar a água que sai do tomate.

Acerte o sal e coloque os temperos de sua preferência.

Acrescente o catchup e o creme de leite, deixe apurar uns 2 minutos.

Recheie as abóboras, polvilhe queijo parmesão e leve ao forno para gratinar.

Antes de rechear as abóboras, você pode colocar uma colher de chá de requeijão dentro das mesmas, fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31561-abobora-recheada-com-creme-de-camarao.html>