

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 sazon 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.

Acrecente o camarão e deixe refogar, acrecente um pouquinho de água para que ele cozinhe.

Quando o camarão estiver pronto acrecente 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.

Acrecente 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>