

SURPRESA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

MOQUEQUINHA:

Moquequinha: 1 kg e 1/2 de camarão médio, limpo e sem casca

2 limões

1 maço de coentro

1/2 maço de cebolinha verde

2 cebolas brancas (pequenas)

4 tomates maduros

Azeite de oliva

Colorau

Óleo de Canola

Sal fino

CREME DE CAMARÃO:

Crema de camarão: 2 latas de milho verde

2 copos de requeijão cremoso catupiry

1 pacote de queijo ralado de boa qualidade

1 lata de crema de leite

Caldo da Moqueca (sem coar)

Sal (se necessário)

2 colheres de farinha de trigo, dissolvidas em um pouco de água

BANANAS:

Bananas: 8 bananas da terra

óleo de canola

MODO DE PREPARO

MOQUEQUINHA:

Moquequinha: Limpe bem o camarão, lave-o com limão e reserve.

Em uma panela de barro (grande), coloque o óleo (uma colher) o azeite de oliva (duas colheres) e adicione as cebolas já picadas em pequenos pedaços.

Corte o coentro, o tomate e reserve separadamente.

Ao óleo/azeite/cebola quente, adicione uma colher (sopa) de colorau.

Adicione o camarão já com toda água e limão escurrido, tampe a panela e deixe cozinhar por 10 minutos.

Após formar um pouco de água na panela, joga o tomate picado em pedaços pequenos e deixe cozinhar por mais 20 minutos (até que todo o tomate desmanche).

Verifique o paladar e adicione sal.

5 minutos antes de desligar a panela, salpique o coentro e a cebolinha bem picados.

Separe os camarões, com uma escumadeira, do caldo que se formou. Reserve em recipientes diferentes e deixe esfriar por 10 minutos.

CREME DE CAMARÃO:

Crema de Camarão: Bater em um liquidificador o conteúdo das duas latas de milho verde, sendo, uma com a água e a outra sem água, o requeijão e o caldo da moqueca com todos os temperos, até que forme um crema homogêneo.

Levar o crema batido ao fogo, acrescentado do queijo ralado até ferver. Quando ferver, acrescentar uma lata de crema de leite sem soro e a farinha de trigo dissolvida para engrossar o crema.

Reservar.

BANANA DA TERRA:

Banana da terra: Fatiar oito/nove bananas da terra e fritar em óleo de canola (na espessura de aproximadamente 0,3 cm cada fatia, nem muito grossa, nem muito fina).

Reservar.

MONTAGEM:

Montagem: Forrar o fundo de uma assadeira retangular com a banana da terra frita.

Em cima da banana, acomodar o crema de camarão.

Em cima do crema de camarão, espalhar delicadamente os camarões inteiros, de forma a cobrir toda a assadeira.

Cobrir com queijo ralado grosso e levar ao forno para gratinar por 15 a 20 minutos.

Delicioso com bom vinho branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35013-surpresa-de-camarao.html>