

ABOBRINHA DA LEONOR RECHEADA COM CAMARÃO

INGREDIENTES

6 abobrinhas pequenas
Molho branco (pronto ou feito em casa)
1 caixinha de creme de leite
1 vidro pequeno de leite de coco
1 copo de requeijão cremoso
alcaparras a gosto
Pimenta branca a gosto
Sal a gosto
Alho fatiado a gosto
2 limões
Tempero verde (salsinha)

MODO DE PREPARO

Lave e tire a tampinha da morangas e todas as sementes.

Coloque em uma panela de fundo largo com a boca aberta para baixo com água que cubra e sal a gosto, ferva (não deixe amolecer muito) e retire com uma escumadeira e coloque num prato redondo de pirex e reserve.

Faça um molho branco espesso, coloque o leite de coco, o creme de leite, as alcaparras, o tempero verde picadinho e sal a gosto(pouco).

Em uma panela anti-aderente, refogue no alho e azeite de oliva os camarões já lavados e temperados previamente com os limões.

Escorra antes de refogar para ficar o mínimo de líquido.

Agora preencha as abobrinhas com este molho branco no qual já foram colocados os camarões.

Ponha umas colheradas de requeijão cremoso para finalizar por cima das abobrinhas que já estão no pirex.

Leve tapado com a tampa própria de micro-ondas por uns 3 minutos na potência alta e sirva acompanhado de arroz e batata palha.

Pode acompanhar vinho branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35436-abobrinha-da-leonor-recheada-com-camarao.html>