

ABÓBORA RECHEADA COM RISOTO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

- 1 abóbora de cerca de 3 kg
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola grande picada
- 1 dente de alho
- 500 g de camarão fresco e limpo
- 3 tomates picados, sem pele e sem sementes
- 1 xícara (chá) de arroz
- 2 xícaras (chá) de água fervente
- 1/2 xícara (chá) de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde
- Sal e pimenta a gosto
- 1 copo de requeijão

MODO DE PREPARO

Corte uma tampa da abóbora com uma faca bem afiada e retire as sementes.

Lave bem e polvilhe o interior com sal.

Enrole em papel alumínio e asse em forno médio por cerca de 3 horas ou até que enfiando um garfo ele entre sem dificuldade. Retire do forno e passe requeijão em todo o interior.

Reserve.

Numa panela média, aqueça o azeite e doure a cebola e o alho. Acrescente os camarões, refogando-os bem até mudarem de cor. Junte os tomates e o arroz, refogue bem.

Acrescente a água fervente e cozinhe em fogo baixo até o arroz ficar macio.

Junte o leite de coco, o cheiro-verde, sal e pimenta a gosto.

Recheie a abóbora e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35948-abobora-recheada-com-risoto-de-camarao.html>