

CABOTIÁ COM CAMARÃO DO WANDERVILHA

INGREDIENTES

1/2 abobora cabotiá

200 g de camarão qualquer tamanho

500 ml leite de coco

1/2 cebola

4 dentes de alho

1/2 pimentão verde(ou um pedaço pequeno de cada cor)

120 g de queijo parmesão ralado

pimenta branca

pimenta-do-reino

azeite de oliva

1 pitada pequena de sal

MODO DE PREPARO

Fritar o camarão no azeite de oliva em fogo médio.

Adicione o alho picado, a cebola, pimentão picado.

Retire o miolo da abóbora e coloque junto com o leite de coco em uma panela em fogo médio por 15 minutos aproximadamente.

Junte o camarão frito com os outros ingredientes.

Preencha a abóbora com o recheio, cubra a boca com queijo parmesão ralado.

Mantenha o forno preaquecido (15 minutos 240°C).

Leve ao forno 220°C até o queijo derreter e dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/38101-cabotia-com-camarao-do-wandervilha.html>