

CABOTIÁ COM CAMARÃO DO WANDERVILHA

INGREDIENTES

1/2 abóbora 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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