

# PURÊ DE ABÓBORA COM AZEITE DE DENDÊ

## INGREDIENTES

1/2 abóbora vermelha

1/2 copo de azeite de dendê

1/2 kg de camarão seco

1 maço de coentro

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Descascar a abóbora, dividir em quatro pedaços, colocar para cozimento.

Depois de cozida escorra a água, amasse bem até formar uma massa tipo purê.

Ainda quente leve ao fogo, acrescente o azeite de dendê, e ferva por cinco minutos.

Colocar os camarões e o coentro batidos no liquidificador, deixar secar um pouco e pronto.

Fica uma delícia acompanhado com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38936-pure-de-abobora-com-azeite-de-dende.html>