CREME DE ABÓBORA COM CAMARÃO

INGREDIENTES

100 g de alho poró

1 cheiro verde

3 pimentões (1 verde, 1 amarelo e 1 vermelho)

2 tomates

3 colheres de sopa de azeite

4 copos de 200 g de requeijão cremoso

300 ml de água filtrada

800 g de camarão congelado (pré-cozido)

sal a gosto

2 kg de abóbora pescoço

8 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora com água até amolecer bem.

Higienizar o cheiro verde, os tomates e os pimentões.

Retirar as sementes dos tomates e pimentões e picar em pequenos cubos.

Picar o cheiro verde e cortar o alho poró em rodelas finas.

Fritar o alho no azeite, acrescentar o camarão ainda congelado, adicione o sal e deixe fritar até secar um pouco a água.

Acrescente o cheiro verde, os tomates, os pimentões e o alho poró.

Deixe fritar por 5 minutos.

Amasse a abóbora com um garfo e acrescente ao camarão.

Adicione a água e o requeijão, misture tudo e deixe ferver .

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39208-creme-de-abobora-com-camarao.html