

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 rodela 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 .

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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