

ESCONDIDINHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

500 g de camarão pequeno congelado e limpo

1 abóbora moranga de tamanho médio

2 cubos de caldo de legumes

1 cubo de caldo de camarão

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

400 g de queijo cremoso

1 cebola média picada

2 dentes de alho amassado

100 ml de azeite

100 g de queijo mussarela ralado

1 vidro de leite de coco

200 ml de molho de tomate

2 colheres de sopa de margarina

100 g de cheiro verde

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água fervente, cozinhe a abóbora em pedaços, com a casca e com um cubo de caldo de legumes. Depois de cozida e fria, retire a casca e amasse. Reserve.

Em uma panela derreta a margarina, coloque o outro caldo de legumes e abóbora. Acerte o sal. Reserve.

Em outra panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho, acrescente o sal e a pimenta. Coloque o camarão descongelado e cozinhe rapidamente para que ele não enrijeça.

Em seguida coloque a massa de tomate, o leite de coco, o caldo de camarão e o cheiro verde. Desligue o fogo e reserve.

Unte uma travessa de vidro com azeite e coloque metade do purê da abóbora, o camarão, e o queijo cremoso por cima, coloque o restante da abóbora e cubra com o queijo ralado.

Leve ao forno médio até que esteja gratinado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39293-escondidinho-de-camarao.html>