

CAMARÃO COM CATUPIRY NA MORANGA

INGREDIENTES

1 moranga
sal
pimenta-do-reino
cheiro verde
óleo de soja
2 copos de vinho branco seco
1 kg de camarão limpo
2 colheres de sopa de azeite de oliva
1 copo de requeijão cremoso ou catupiry
1 cebola
2 dentes de alho
2 tomates
1 colher de chá de colorau (opcional)

MODO DE PREPARO

Primeiramente preparar a moranga retirando todo o miolo e conservando a tampa. Temperar com sal, pimenta-do-reino, cheiro verde. Passar óleo de soja por fora dela. Encharcar com vinho branco e água por dentro e por fora. Colocar a moranga para assar numa forma de alumínio por mais ou menos 1 hora.

Cuidar para não deixar secar, manter o vinho e a água no fundo da forma. Depois de assada, reservar.

Preparar o camarão, em uma panela refogar no azeite de oliva a cebola, o alho, tomates, o camarão com sal, pimenta-do-reino, cheiro verde até ficar cozido. Adicionar o colorau para dar cor (se tiver). No final adicionar o requeijão ou o catupiry e mexer bem até dissolver.

Colocar este molho na moranga e servir ainda quente.

Acompanha arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39612-camarao-com-catupiry-na-moranga.html>