

# 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>