

# CAMARÃO COM CREME DE CHUCHU

## INGREDIENTES

1/2 kg de camarões limpos  
3 chuchus cortados em cubinhos e cozidos  
1 cebola pequena picadinha  
2 dentes de alho amassados  
1 maço de cebolinha picadinho  
1 maço de coentro picadinho  
6 azeitonas verdes picadas  
1 caixinha de creme de leite  
2 colheres (sopa) de azeite  
1/2 colher (café) de colorau  
2 colheres (sopa) de amido de milho  
3 colheres (sopa) de queijo parmesão  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

### CAMARÃO:

Camarão: Em uma panela, coloque o azeite e frite o alho e a cebola.

Coloque então os camarões, o colorau, a metade do coentro e de cebolinha, as azeitonas picadinhas e cozinhe por uns 3 minutos. Tempere com sal e pimenta a gosto. Reserve.

### CREME DE CHUCHU:

Creme de chuchu: Coloque no liquidificador os chuchus que foram cozidos, o creme de leite e o amido de milho e bata bem.

Leve ao fogo mexendo sempre, até para formar um creme grossinho semelhante a um purê de batatas.

Feito o creme coloque nele o restante dos temperinhos verdes (cebolinha e coentro) tempere com sal a gosto. Reserve.

### MONTAGEM:

Montagem: Unte com azeite um pirex e coloque o creme de chuchu. Por cima coloque a moquequinha de camarão, salpique queijo parmesão e leve ao forno médio por uns 30 minutos e ou até que o queijo derreta.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39752-camarao-com-creme-de-chuchu.html>