BOBÓ DE CAMARÃO COM REQUEIJÃO NA MORANGA

INGREDIENTES

1 moranga média

1 kg de camarão

1 kg de aipim

2 vidros de leite de coco

1 pimentão

3 tomates

2 maço de coentro

1 maço de cebolinha

4 dentes de alho

1 cebola

2 copos de requeijão cremoso

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Faça uma mistura de óleo com sal.

Abra uma tampa na moranga retire as sementes e o miolo.

Pincele a mistura de sal e óleo por dentro e por fora, enrole a moranga toda em papel alumínio e leve ao forno a 200°C por 1 hora, enquanto isso cozinhe o aipim com água e sal.

Refogue o camarão no alho e óleo, depois coloque coentro, cebola, tomate, pimentão e colorau e o leite de coco, um pouco de água e deixe ferver.

Bata no liquidificador o aipim cozido com um pouco de água e misture no molho do camarão, passe requeijão dentro da moranga coloque intercalado bobó de camarão e requeijão até encher a moranga.

Tampe e leve ao forno novamente por mais 1 hora e pronto para saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41895-bobo-de-camarao-com-requeijao-na-moranga.html