

MINIMORANGA AO CREME DE CAMARÃO

INGREDIENTES

6 minimorangas

6 camarões para decorar

300 g de camarão cinza

1 espeto de queijo qualho ralado

queijo ralado a gosto

2 dentes de alho

1 alho poró

1 caixinha de creme de leite

coentro a gosto

pitada de açúcar

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

leite de coco

MODO DE PREPARO

Lave bem as morangas e abra a tampa com a faca do tamnho de uma colher de café.

Retire as sementes com uma colher e coloque uma pitada de açúcar.

Enrole-as no papel alumínio com a parte brilhante para dentro.

Coloque no forno pra assar por cerca de 15 minutos forno pré aquecido em 180ºC.

Reserve.

Separar os 6 camarões limpe retirando apenas a cabeça.

O restante dos camarões limpe bem.

Em uma panela coloque manteiga com alho e alho-poró para fritar.

Quando estiver quase dourando coloque os camarões pra fritar, assim que fritarem retire os 6 com casca e reserve.

Coloque na panela creme de leite, o leite de coco, todos os temperos, acerte o sal, e por último o coentro já com o fogo apagado.

Pegue as morangas coloque no fundo delas o queijo coalho ralado.

Em seguida o creme de camarão.

Queijo ralado em cima pra decorar junto com o camarão.

Leve ao forno novamente apenas pra derreter os queijos e corar um pouco o camarão decorativo.

Fica uma delícia gente!

Sirva quente como entrada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/42331-minimoranga-ao-creme-de-camarao.html>