

CAMARÃO NA MORANGA DO ROBERTO

INGREDIENTES

1 moranga
1 kg camarão médio
2 cebolas picadas
1 cabeça alho picada
1 colher de sopa de azeite
1 pote requeijão
1 limão
2 tomates picados
1 pimenta dedo de moça picada
2 sazon de legumes
1 leite de coco
3 colheres de sopa de farinha de trigo
1 creme de leite
1 colher fondor maggi
queijo parmesão a gosto
pimenta do reino a gosto
cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a moranga em uma panela alta com água suficiente para cobri-la por inteiro.

Tempere o camarão com o caldo de um limão e pimenta do reino a gosto. Reserve.

Dissolva os dois envelopes de sazon de legumes no leite de coco junto com as três colheres de farinha de trigo para engrossar. Reserve.

Refogue o alho e a cebola no azeite, despeje o camarão temperado junto com o tomate, a pimenta picada, o leite de coco, o creme de leite, fondor e mexa levemente até encorpar.

Preencha o interior da moranga já cozida e sem as sementes com o requeijão.

Por fim, acrescente o cheiro verde ao camarão e despeje dentro da moranga até a tampa, recobrindo com o queijo parmesão.

Sirva com arroz branco.