

# 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, recobrando com o queijo parmesão.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42952-camarao-na-moranga-do-roberto.html>