

# ACHADINHO DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

1 abóbora japonesa de mais ou menos 2 kg  
1 kg de camarão fresco  
3 tomates maduros  
1 cebola media picada  
2 dentes de alho picado  
1 colher de chá de coentro  
1 copo de requeijão  
1 colher de sopa de amido de milho  
4 colher de sopa de azeite  
sal a gosto  
salsa a gosto

## MODO DE PREPARO

### CAMARÃO:

Camarão:Em uma panela coloque 4 colheres de azeite, a cebola, o alho e deixe dourar.  
Coloque os tomates picados e sem sementes.  
Quando estiver bem apurado, quase seco o molho, coloque o camarão lavado e bem escorrido  
e o amido de milho, salsa e coentro, deixe cozinhar por 3 minutos, mexendo sempre.

### MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário, coloque todo o purê, 1/2 copo de requeijão, o molho de camarão e por cima o resto do requeijão, use uma colher de chá para colocar o requeijão em gotas.  
Levar ao forno por 10 minutos e está pronto.  
Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45730-achadinho-de-camarao.html>