

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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