ACHADINHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 abóbora japonesa de mais ou menos 2 kg

1 kg de camarão fresco

3 tomates maduros

1 cebola media pecada

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