

# CAMARÃO NA MORANGA DO LUIZ

## INGREDIENTES

1 moranga media  
1 kg camarão  
1 cebola  
3 dentes de alho  
Azeite de oliva  
Coentro  
1 copo de requeijão de boa qualidade  
50 g de queijo parmesão

## MODO DE PREPARO

Tire a tampa da moranga cortando, em seguida tire as sementes.

Coloque para cozinhar no vapor por cerca de 15 minutos, ou até o interior ficar, macio, reserve.

Em uma panela coloque o azeite de oliva (caso goste 1 colher de café de azeite de dendê - opcional), o alho cortado bem pequeno e cebola para dourar.

Em seguida coloque o camarão limpo para ficar pré-cozido, acrescente o coentro picado, não deixe muito caldo.

Pegue a moranga, coloque o refogado de camarão dentro e despeje o copo de requeijão dentro e o queijo parmesão por cima leve ao forno para gratinar.

Passes alguns camarões inteiros no azeite e coloque por cima para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51132-camarao-na-moranga-do-luiz.html>