JERIMUM (MORANGA) COM CAMARÃO AO CATUPIRY

INGREDIENTES

1 jerimum (abóbora moranga) grande

1 kg de camarão fresco

1 molho de coentro

1 limão

sal a gosto

cebola

azeite doce (4 colheres de sopa)

1 caixa de queijo catupiry

MODO DE PREPARO

Pré-cozer uma jerimum inteira sem o miolo, deixando só a "abóbora" presa à casca.

Corte a casca em forma redonda de tampo, para utilizar no final.

Quando esfriar forre paredes da mesma com catupiry ou queijo similar.

À parte preparar um molho de camarão a gosto, usando os ingredientes acima.

Após colocar o catupiry, encha moranga.

Com o molho e cubra com a própria tampinha da moranga que deverá ser separada quando abrir para retirar todo o miolo, deixando só a massa da mesma.

Leve ao forno brando por 40 minutos, até que a casca pareça levemente crocante o suficiente para que tenha acabado de cozinhar a abóbora por dentro.

Sirva com arroz branco.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51323-jerimum-moranga-com-camarao-ao-catupiry.html