

CHUCHU RECHEADO COM CAMARÃO

INGREDIENTES

4 chuchus
1/4 xícara de azeite
sal à gosto
400 gr. de camarão limpo
2 dente de alho picado
1 cebola picada
salsa picada à gosto
200 gr. de ricota
1 tomate picado

MODO DE PREPARO

Lave e corte ao meio os chuchus e retire a parte branca no meio do chuchu.

Faça uma cova no chuchu e reserve, para depois colocar o recheio.

Cozinhe o chuchu com caldo de legumes (opcional) por 10 minutos, escorra e reserve.

Corte as partes que retirou da cova do chuchu e corte em pedaços pequenos.

Aqueça o azeite, alho e cebola refogue por 1 minuto e depois coloque o camarão por mais um minuto.

Junte ao camarão a polpa do chuchu picado, sal, salsa, 50 g de ricota e o tomate, deixe cozinhar, até enxugar o caldo.

Coloque o recheio do camarão no chuchu e cubra com o restante da ricota (150 g).

Leve ao forno e deixe gratinar(cerca de 40 minutos).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51382-chuchu-recheado-com-camarao.html>