

# MORANGA DE CAMARÕES

## INGREDIENTES

1 moranga  
1 1/2 kg de camarão  
1 queijo catupiry grande  
6 tomates  
alho socado  
sal  
pimenta-do-reino  
cebola batidinha  
louro  
cheiro-verde  
óleo

## MODO DE PREPARO

Lave bem a moranga, corte-lhe uma tampa e tire todas as sementes e fios.

Ferva com um pouco de água (por fora), em uma panela grande.

Refogue os camarões com todos os temperos.

Tire a moranga do fogo, escorra-a bem e forre por dentro com queijo catupiry, encha-a com camarões refogados e leve ao forno até que a moranga fique mole, a ponto de poder ser tirada da casca com colher.

Arrume numa travessa redonda, cubra com a tampa e enfeite a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51551-moranga-de-camaroes.html>