MORANGA DE CAMARÕES

INGREDIENTES

1 moranga

1 1/2 kg de camarão

1 quejo 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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