CAMARÃO NA MORANGA DA JUJU

INGREDIENTES

1 moranga grande

1 kg de camarão

Catupiry

2 cremes de leite

500 g de mussarela

1 copo de leite

1 cebola

2 dentes de alho

sal

pimenta

MODO DE PREPARO

Lave bem a moranga, corte a parte de cima como se fosse um tampa.

Retire todo o conteúdo e separe-o, limpe o camarão e retire a casaca, numa panela coloque a cebola ralada, alho picado refogue depois jogue o camarão da uma refogada, e espere cozinhar, apague o fogo ai então coloque o creme de leite , sal e pimenta ligue o fogo novamente, mexa bem até levantar fervura.

Pegar o conteúdo de dentro da moranga, retirar todos os caroços e misturar com o camarão, com o catupiry.

Envolver toda a parede interna da moranga depois disso forrar o fundo da moranga com mussarela e jogar um pouco de camarão.

Fazer mais uma camada de mussarela e assim até a boca.

Feche a moranga com a tampa e coloque no forno por 15 minutos em forno baixo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52673-camarao-na-moranga-da-juju.html