

CAMARÃO NA MORANGA FÁCIL DA GRAZIELA MANETTI

INGREDIENTES

- 1 kg de camarão
- 1 pote de requeijão
- 1 moranga média
- 1 cebola
- 1 tomate
- 2 dentes de alho
- Molho de pimenta

MODO DE PREPARO

Corte a tampa da moranga, tire as sementes, coloque 2 dedos de água com sal, coloque no forno por 40 minutos, prepare o molho enquanto isso.

Em uma panela frite a cebola e o tomate, faça um molho vermelho consistente, acrescente o alho o sal e o molho de pimenta, deixe ferver por 15 minutos, então acrescente o camarão, cozinhe por 5 minutos, desligue o fogo, misture o requeijão e tampe a panela.

Retire do forno a moranga destampe, despeje conteúdo da panela na moranga, coloque no forno mais 5 minutos.

Sirva com arroz, batata palha e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54384-camarao-na-moranga-facil-da-graziela-manetti.html>