

# 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 agúa 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 pimeta, 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, despejeo conteúdo da panela na moranga, coloque no forno mais 5 minutos.

Sirva com arroz, batata palha e salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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