BOBÓ DE CAMARÃO NA ABÓBORA FÁCIL

INGREDIENTES

1 e 1/2 abóbora

1 kg de camarão

1 cebola

3 dentes de alho

1 pitada de pimenta-do-reino

sal a gosto

1 colher de azeite

1 caixa de creme de leite

250 g de requeijão

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque água para ferver com sal

Retire a tampa da abóbora

Adicione a abóbora na água fervente com o sal

Retire a abóbora da água com cuidado

Casque a 1/2 abóbora

Cozinhe em água com sal

Frite o alho e a cebola até dourar

Deixe ferver e adicione o leite de coco e o requeijão

Adicione o creme de leite

Sirva com arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6155-bobo-de-camarao-na-abobora-facil.html