CAMARÃO NA MORANGA

INGREDIENTES

1 abóbora moranga grande

1/2 abóbora moranga pequena

1 cebola grande

4 dentes de alho

2 xícaras de alho-poró picado

2 xícaras de tomate-cereja (opcional)

cebolinha e salsinha a gosto (opcional)

azeite a gosto para fritar

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 sachês de tempero à base de peixe bonito

1 kg de camarão médio (ou 1,5 kg se o camarão for pequeno)

2 copos de requeijão cremoso

2 colheres (sopa) de margarina

1 rolo de papel-alumínio

MODO DE PREPARO

Se o camarão estiver congelado, descongele bem e escorra toda a água pra que ele fique bem seco e separado

Corte a tampa da abóbora maior

Retire todas as sementes, lave bem e passe a manteiga por dentro da abóbora

Enrole no papel

Corte a abóbora menor em fatias

Descasque, enrole as fatias em papel

Verifique se as fatias estão macias, retire do forno e reserve

Enquanto as abóboras assam, prepare o camarão

Frite o alho e a cebola picada em uma panela com azeite (faça tudo no fogo baixo para não queimar)

Quando o alho e a cebola estiverem dourados, coloque o alho

Junte o camarão e deixe fritar por alguns minutos, até dourar (nesse ponto aumente levemente o fogo)

Corte o tomate

Depois que o camarão dourar, junte o tomate na panela e mexa para misturar

Coloque os sachês do tempero à base de peixe bonito, a pimenta do reino e experimente para não deixar salgado

Se necessário, coloque sal e mexa tudo

Desligue o fogo

Coloque na panela 1 copo e meio de requeijão, a cebolinha e a salsa picada

Mexa bem, misture tudo e reserve

Nessa altura provavelmente sua abóbora inteira já vai estar assada ou quase assada, o ponto dela é que você consiga raspar dentro com uma colher e a polpa saia facilmente

Se ainda estiver muito dura depois dos 40 minutos, coloque mais um pouquinho no forno

Pegue as fatias da abóbora menor, amasse e coloque dentro da abóbora com a metade que sobrou do copo de requeijão

Com uma colher, coloque o camarão pronto aos poucos dentro da abóbora mexendo para misturar tudo

Encha até a tampa, decore com salsa e cebolinha picada por cima e sirva quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6900-camarao-na-moranga.html