

CAMARÃO COM ABÓBORA

INGREDIENTES

1 kg de camarão
1 abóbora pequena (eu usei butternut squash - pode usar a de sua preferência)
3 colheres (sopa) de azeite de dendê
1/2 lata de tomate pelado
cebola e alho a gosto
coentro (usei em pó) e pimenta preta a gosto
1 vidro de leite de coco
1 lata de creme de leite
Parmesão para cobrir
cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a abóbora em pedaços no azeite de dendê, coentro, pimenta e sal
Na panela mesmo mexa até virar um purê
Em outra panela, refogue 1/2 cebola e os camarões no azeite
Até cozinhar
Na panela com purê coloquei
Junte os camarões
Se tiver muito líquido, pegue um copo do caldo e misture 1 colher (sopa) de maisena e adicione
Cozinhe até ficar cremoso
Verifique se sal, pimenta e coentro está do seu gosto
Quando cremoso, coloque numa forma e coloque cebolinha e parmesão em cima
Forno por uns 15 minutos só pra gratinar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1532-camarao-com-abobora.html>