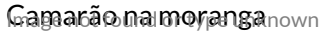
# Camarão na moranga

www.receitasdafia.com/receitas/camarao-na-moranga

Olha que delícia essa receita de Camarão na Moranga, fica bastante cremoso, o prato leva creme de leite e requeijão. Confira o passo a passo!



Camarão na moranga

50 min  6 porções

## Ingredientes

- 1 abóbora-moranga
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 pitada de sal a gosto
- 1kg de camarão
- 1 pitada de pimenta-do-reino a gosto
- 2 dentes de alho
- 1 cebola média
- 1 xícara (chá) de molho de tomate
- 1/4 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 copo (americano) de requeijão
- 1/2 lata de creme de leite
- cheiro-verde picado a gosto

## Modo de Preparo

1. Corte uma tampa na superfície superior da moranga e reserve.
2. Retire as sementes com o auxílio de uma colher.
3. Cubra a moranga com o papel-alumínio e coloque-a em uma assadeira com a cavidade voltada para baixo.
4. Leve ao forno preaquecido (180º) até a moranga ficar macia. Reserve.
5. Lave os camarões e tempere com sal e pimenta-do-reino-branca. Reserve.
6. Pique a cebola e o alho.
7. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho.
8. Acrescente o molho de tomate, os camarões e a farinha de trigo dissolvida no leite.
9. Tampe e deixe ferver por 5 minutos.
10. Retire do fogo, misture o requeijão com o creme de leite sem soro e adicione à panela. Faça a correção de sal e da pimenta-do-reino, se necessário. Recheie a moranga com esse creme e leve ao forno preaquecido (180ºC) por aproximadamente 25 minutos. Polvilhe o cheiro-verde e sirva quente.