



Camarão na Moranga

www.receitasdafia.com/receitas/camarao-na-moranga-2

Que tal uma receita sofisticada e pra lá de deliciosa, essa é pra vc arrasar na páscoa que esta chegando ou até no almoço em família. Anote e surpreenda o paladar de todos!

Camarão na Moranga

 90 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 kg de [camarão](#) médio limpo
- 4 colheres (sopa) de [azeite](#)
- 2 dentes de [alho](#)
- 1 [cebola](#)
- 5 [tomates](#) sem sementes
- sal e [pimenta-do-reino](#) a gosto
- 1 lata de [creme de leite](#) sem soro
- 300 g de [requeijão](#) cremoso
- 1 [moranga](#)
- [cheiro-verde](#) a gosto
- 3 colheres (sopa) de [ketchup](#)

Modo de Preparo

1. Retire a tampa, as sementes e a polpa da moranga.
2. Lave e enrole-a em papel alumínio e leve ao forno médio (180° C) por 45 minutos.
3. Aferventar os camarões (colocar em água fervente por cerca de 3 minutos, ou até que ele fiquem branquinhos, quase rosados). Reserve
4. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola, os tomates picados, a pimenta, o sal e a polpa da moranga e deixe cozinhar até que fique ao ponto de purê.
5. Desligue o fogo e acrescente o ketchup, o creme de leite e o cheiro-verde.
6. Misture bem e adicione por último o requeijão e os camarões.
7. Passe um pouco de requeijão no interior da moranga e despeje o creme de camarão.