Camarão na Moranga

Receita ótima para receber para um almoço ou jantar, que você pode preparar tudo antes dos seus convidados chegar e surpreender a todos.

Clique para ampliar

.

Ingredientes:

– 1 Kg de camarão rosa descascado;

– suco de meio limão;

– 1 cebola cortadinha;

– 5 dentes de alho;

– 200 ml de creme de leite;

– 1 moranga grande; (fizemos uma pequena só para foto)

– 300 gr. de requeijão tipo catupiry;

– sal e pimenta a gosto;

– azeite.

Camarão:

Refogue com azeite a cebola e o alho, por aproximadamente 5 minutos, ou até que a cebola fique transparente. Adicione sal e pimenta a gosto. Quando o refogado estiver pronto, adicione os camarões já temperados com sal e limão e por ultimo o creme de leite, deixe cozinhando por mais uns 5-10 minutos, e reserve.

Moranga:

Após retirar o miolo com as sementes, e fazer uma tampa com a parte superior da moranga (em alguns supermercados já vendem assim), embrulhe em papel alumínio e leve ao forno por 30 minutos.

Montagem:

Retire a moranga do forno e forre com requeijão, adicione o refogado, e cubra com mais requeijão. Coloque no forno por mais 15 minutos para gratinar. Retire e sirva em seguida, acompanhado em arroz branco.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: $$