

Camarão na Moranga



Camarão na Moranga

Ingredientes

- 1 abóbora moranga grande
- 8 dentes de alho picados
- 1 $\frac{1}{2}$ cebola picada
- Pimenta do reino a gosto
- Sal a gosto
- 3 colheres de azeite de oliva + azeite para refogar
- 1kg de camarão fresco limpo
- 2 tomates picados
- $\frac{1}{2}$ xícara de passata
- $\frac{1}{4}$ maço de coentro
- 2 pimentas dedo-de-moça picadas sem semente
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de [requeijão](#)
- 100g de queijo muçarela ralado

Instruções

Abrir a abóbora, retirar as sementes. Reservar.

Amassar 5 dentes de alho, com $\frac{1}{2}$ cebola, pimenta do reino, sal e azeite.

Esfregar essa pastinha no interior da abóbora, tampar e levar ao forno a 180 graus por 30 minutos.

Temperar os camarões com sal, pimenta do reino e suco de limão.

Em uma frigideira quente, com um fio de azeite, dourar os camarões, temperar com sal e pimenta e reservar.

Refogar o restante de cebola, alho e adicionar os tomates e deixar cozinhar por 10 minutos.

Juntar o coentro, a pimenta, o creme de leite, o requeijão, os camarões e corrigir o sal.

Dispor o camarão com o molho dentro da moranga e misturar com a moranga cozida de dentro.

Cobrir com queijo muçarela ralado.

Levar ao forno preaquecido por 20 minutos ou até gratinar.

Camarão na Moranga