



Camarão na moranga



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Abóbora moranga	1 unidade média	2,5 kg
Camarão pequeno (limpo)	2 xícaras e meia (chá)	500 g
Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar	4 colheres (chá)	20 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (chá)	45 ml
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Alho (picado)	4 dentes	12 g
Tomate (picado, sem pele e sem sementes)	1 unidade grande	225 g
Água quente	2 xícaras (chá)	400 ml
Requeijão cremoso	1 xícara (chá)	200 g
Farinha de trigo	2 colheres (sopa)	20 g
Salsa (picada)	1 colher (sopa)	5 g

Modo de Preparo

1. Corte uma tampa da moranga e retire as sementes. Coloque-a em uma GN, cubra com papel alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 1 hora, ou até que esteja

com a polpa macia. Com o auxílio de uma colher, raspe 200 g da polpa da moranga, transfira para um bowl médio e reserve.

2. Em um bowl grande, coloque o camarão e tempere com metade do Caldo SAZÓN® Profissional, cubra e deixe tomar gosto por 30 minutos na geladeira.

3. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 2 minutos, ou até a cebola murchar. Acrescente o tomate e refogue por mais 1 minuto. Transfira para o copo do liquidificador e adicione a polpa da moranga reservada, a água, o Caldo SAZÓN® Profissional restante e o requeijão cremoso. Bata em velocidade média por 3 minutos, ou até que fique homogêneo.

4. Retorne a mistura para a panela e leve ao fogo médio até aquecer. Junte os camarões e cozinhe por 3 minutos, ou até mudarem de cor. Acrescente a farinha de trigo, previamente dissolvida em 2 colheres (sopa) de água, e cozinhe por mais 1 minuto, ou até engrossar. Retire do fogo, transfira o creme para a moranga, polvilhe com a salsa e sirva em seguida.