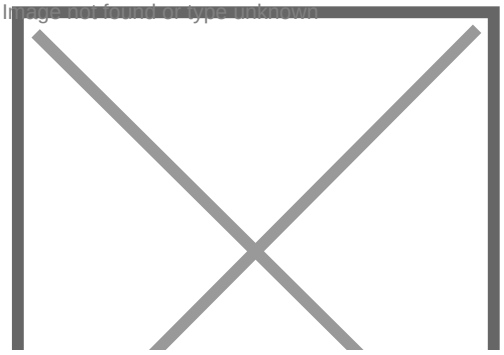
AJINOMOTO Food Service



Camarão na mini moranga

Rendimento
15 porções

Tempo de preparo
01:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Mini moranga	15 unidades	3 kg
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	6 colheres (sopa)	90 ml
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Alho (picado)	2 dentes	6 g
Tomate (maduro, picado)	4 unidades pequenas	500 g
Abóbora japonesa (descascada e cortada em cubos)	3 xícaras e meia (chá)	420 g
Água	2 xícaras e meia (chá)	500 ml
Sal	Meia colher (chá)	6 g
Camarão médio (limpo)	4 xícaras (chá)	800 g
Requeijão culinário	2 xícaras (chá)	400 g
HONDASHI® Profissional	1 colher (sopa)	13 g

Modo de Preparo

1. Corte a parte superior das mini morangas, retire as sementes e as fibras, embrulhe cada uma em papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 35 minutos, ou até ficarem macias.

2. Enquanto isso, em uma panela média, coloque metade do Azeite TERRANO™ e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 2 minutos, ou até começar a dourar. Acrescente o tomate e a abóbora, e refogue por mais 2 minutos. Adicione a água e metade do HONDASHI® Profissional e do sal, e deixe cozinhar, com panela tampada, por 10 minutos, ou até que a abóbora esteja bem macia.

3. Transfira para o copo do liquidificador e bata, em velocidade média, por 2 minutos, ou até obter um creme homogêneo. Reserve.

4. Tempere os camarões com o restante do HONDASHI® Profissional e do sal. Em uma panela grande, coloque o restante do Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o camarão e sele rapidamente por 2 minutos, ou até que mudem de cor. Acrescente o conteúdo do liquidificador e o requeijão, misture por 2 minutos, ou até que fiquei homogêneo.

5. Retire do fogo e distribua no interior das mini morangas.

6. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até começar a dourar, e sirva em seguida.