

Camarão a Moranga



Ingredientes

- 1 Unidade(s) de abóbora moranga pequena
- 1 Colher(es) de sopa de azeite
- 1 Unidade(s) de cebola pequena picada
- 1 Unidade(s) de tomate pequeno, sem pele e sem sementes, cortado em cubos pequenos
- 500 Grama(s) de camarão pequeno limpo
- 1 Xícara(s) de água quente
- 1 Unidade(s) de vidro pequeno de aspargo picado
- 1 Xícara(s) de maionese
- 1 Colher(es) de chá de cheiro-verde picado

Modo de Preparo

- Com uma faca afiada, retire a tampa da moranga e com uma colher retire as sementes. Reserve.
- Em uma panela grande, coloque a moranga com a parte aberta voltada para o fundo da panela, cubra com água, coloque a tampa reservada e cozinhe por 40 minutos ou até ficar levemente macia. Escorra e reserve até amornar. Com uma colher retire com cuidado a p
- Em uma panela média, aqueça o azeite em fogo médio. Doure a cebola. Junte o tomate e o camarão. Refogue por 5 minutos. Junte a polpa reservada e a água. Cozinhe por 5 minutos. Junte o aspargo, aqueça e misture a maionese.
- Coloque dentro da moranga reservada, polvilhe o cheiro-verde e decore com a tampa reservada.
- VARIAÇÃO: Se preferir acrescente meia xícara (chá) de queijo minas frescal cortado em cubos pequenos. DICA Cozinhe a moranga no microondas. Lave a moranga inteira e besunte toda a parte externa com óleo. Leve ao microondas por 20 minutos.