

Camarão na Moranga

Camarão na Moranga preparado e servido de forma fácil e mesmo assim saborosa – só aqui você encontra!



Fazer **Camarão na Moranga** não é muito fácil ou rápido. Exige um certo tempo e dedicação para limpar bem os camarões, cozinhar ou assar a abóbora, preparar o molho, levar de volta ao forno...é uma delícia, quase todo mundo ama, mas precisa ter tanto trabalho?

Claro que não! Por isso trago a alternativa de preparo de **Camarão na Moranga** servido como entrada ou no prato, que é bem mais um “camarão com moranga”, mas que não perde em nada para o outro em termos de sabor. Para mim, a grande diferença é que dessa forma não existe desperdício da moranga (no meu caso, uso sempre *abóbora cabotiá*, que é super difícil de encontrar aqui na Bélgica).

Mas vamos à receita? Espero que apreciem e se fizerem em casa,

contem aqui como ficou! Medidas para 4 entradas, servidas em *ramekins* de 10cm.

Camarão na Moranga (para servir como entrada ou diretamente no prato)



Ingredientes

- 450 g de camarão rosa cru de tamanho médio (costumo comprar sem cabeça);
- 400 g de abóbora cabotiá (ou use a moranga de sua preferência);
- 4 tomates sem pele e sem semente (aprenda a remover a pele de forma fácil neste post aqui);
- 1 cebola média;
- 3 colheres de queijo catupiry;
- 120 ml de leite de coco;

- 1 pimenta dedo de moça;
- 1 dente de alho;
- Sal e azeite;
- Folhas de coentro para finalizar.

Modo de preparo

Limpe bem a casca da moranga e remova as sementes da parte interna (usei apenas metade de uma abóbora). Aqueça o forno em 200 graus (entre temperatura média e forte). Tempere com sal e pimenta branca e leve ao forno para assar (com a casca), envolvido em papel alumínio. Demora entre 25 e 35 min. vai depender muito da moranga, do forno...Quando terminar este tempo, confira com um garfo se já está cozida.

Enquanto isso, prepare o molho. Corte a cebola em cubinhos (o menor que puder), descasque o alho e descarte o miolo, pique e esmague bem. Corte os tomates sem pele e sem semente. Corte a pimenta dedo de moça e descarte as sementes. Aqueça uma frigideira grande e coloque um fio de azeite. Refogue a cebola e adicione o alho. Quando o alho estiver cozido (mas não dourado), coloque os tomates. Cozinhe bem até formar um molho e finalize adicionando a pimenta picada, o leite de coco e o queijo catupiry. Misture bem e reserve.

Limpe bem os camarões (removendo cabeça, casca e intestinos). Aqueça uma frigideira grande e quando estiver quente, coloque azeite. Coloque os camarões (um por vez!) para fritar e evite mexer. Vire após 2 minutos, ou assim que estiverem cozidos ou levemente dourados. Não se preocupe caso eles estiverem levemente crus por dentro, pois o cozimento vai ser finalizado no forno. Misture os camarões no molho e reserve alguns para finalizar na hora de montar.



Moranga pode ser assada também envolta em papel manteiga – fica até mais gostoso, mas demora mais!



Se quiser adicionar pimentão, também fica bem gostoso!



Quando a moranga estiver cozida, tire do forno mas o mantenha ligado. Corte a moranga em cubinhos ou forme colheradas, para distribuir nos *ramekins*. Distribua o molho entre os potinhos, finalize com um ou dois camarões que estavam fora do molho e leve novamente ao forno por mais 5 min. (máximo), para aquecer (e caso seja necessário, terminar o cozimento dos camarões). Finalize com coentro fresco, adicionado apenas na hora de servir.



Diretamente no prato, acompanhado de arroz e salada verde.