



## 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 fique 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.