



Moranga

Tempo de Preparo:

 01:30

Rende:

 8 Porções

Ingredientes

- 1 abóbora moranga
- 125 g de Requeijão Cremoso Tirolez
- 1 embalagem de Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez
- 500 g de camarão médio limpo
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Caldo:

Ingredientes

- Cascas e cabeça dos camarões (quando comprar na peixaria, peça para o atendente)
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 750 ml de água
- 2 talos de salsinha
- 1 cebola
- 1 tomate
- 2 grãos de pimenta-do-reino

Recheio:

Ingredientes

- 6 tomates médios em cubos
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de sopa de Manteiga Sem Sal Tirolez

- ½ cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- 2 colheres de sopa de salsinha picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

Com uma faca afiada, faça um corte na parte superior da moranga, formando uma tampa.

Retire a tampa e as sementes e reserve a tampa.

Espalhe o Requeijão Cremoso Tirolez na parte de baixo da moranga e o Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez nas laterais.

Tempere o camarão com sal e pimenta e reserve.

Leve uma panela média ao fogo alto.

Quando aquecer, coloque o azeite, as cascas e as cabeças dos camarões.

Mexa bem e deixe cozinhar por cerca de 2 minutos.

Na sequência, adicione a água, os talos de salsinha, a cebola, o tomate e os grãos de pimenta-do-reino.

Abaixe o fogo e deixe cozinhar por 20 minutos, sem deixar o caldo ferver. Desligue o fogo. Com uma peneira, coe o caldo e reserve.

Em uma frigideira em fogo alto, coloque o azeite, a Manteiga Sem Sal Tirolez, doure os camarões e reserve.

Em uma panela média, coloque o azeite e leve ao fogo baixo. Quando aquecer, refogue a cebola e o alho picado, mexa bem e deixe por mais 1 minuto.

Junte o tomate picado, o caldo de camarão e todos os ingredientes restantes.

Deixe cozinhar por cerca de 15 minutos.

Acrescente os camarões fritos, misture bem e deixe cozinhar por mais 2 minutos. Retire do fogo.

Finalização: Preaqueça o forno a 200°C.

Coloque o recheio na moranga e, em seguida, acrescente uma colher de Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez sobre o recheio e feche levemente com a tampa.

Forre com papel-alumínio todo o fundo e a lateral da moranga. Coloque a moranga em uma assadeira em banho maria por 90 minutos aproximadamente.

Retire do forno, despreze o papel-alumínio e coloque a moranga em um prato.

Dica:

- Servir com arroz branco como acompanhamento.