

Camarão na Moranga

Toplam 110 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 70 dk

6 kişilik

Zor

~480 kcal

Açılış 9/10

Camarão na moranga, kremalı karides yahnisinin fırınlanmış balkabağı içinde servis edilen Brezilya klasiği'dir.

Malzemeler

- 1 adet Balkabağı

Dolgu için

- 800 gr Karides
- 250 gr Krema peyniri
- 3 adet Domates

Yapılışı

- Balkabağının üst kapağını kesip çekirdeklerini temizleyin.
- Kabağı 200°C fırında yumuşayana kadar 45-55 dakika pişirin.
- Karidesi doğranmış domatesle tavada 8-10 dakika pişirip suyunu toparlayın.
- Krema peynirini karidesle karıştırarak dolgu hazırlayın.
- Dolgu karışımını pişen kabağın içine doldurup kapağını kapatın.
- Fırında 10 dakika daha ısıtıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Balkabağı fazla pişirmeyin; kabuk çökerse karidesli dolgu taşar.

SERVIS ÖNERİSİ

Beyaz pirinç ve lime dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt