

Camarão na Moranga

Toplam 155 dk

Hazırlama 140 dk · Pişirme 70 dk

6 kişilik

Zor

~480 kcal

Açılış 9/10

Camarão na moranga, kremalı karides yahnisinin fırınlanmış balkabağı içinde servis edilen Brezilya klasiğidir.

Malzemeler

- 1 adet Balkabağı
- 1 adet Soğan
- 1 adet Yeşil biber

Dolgu için

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

Yapılış

- Balkabağının üstünü kapak gibi kesip çekirdeklerini temizleyin.
- Kabağı 45 dakika 190°C fırında yumuşayana kadar fırınlayın.
- Soğan, domates ve biberi tencerede 8 dakika pişirin.
- Karidesi ekleyip 4 dakika rengi dönene kadar pişirin, sertleşmesin.
- Kremalı karides dolguyu kabağın içine alın.
- Dolgulu kabağı 10 dakika daha fırınladıktan sonra 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