

# Caburé de camarão

## 1. Ingredientes

Caburés - 8

Dentes de Alho - 4

Camarão limpo - 1/2 kg

Azeite

Cebola grande picadinha - 1

Tomate concassé (picadinhos sem pele e semente) - 1 xícara

Pomodori Pelatti - 1 lata

Pimentão vermelho picadinho - 1/2

Sal

Pimenta

Requeijão - 1 caixa

Purê de tomates - 1 xícara

Coentro ou salsa picadinha

## 2. Instruções

Corte um tampo em cada caburé, retire as sementes com a ajuda de uma colher.

Cozinhe os caburés e as tampas em uma panela com muita água e sal, até que estejam macios.

Doure o alho e a cebola no azeite.

Junte os camarões e refogue por 1 minuto.

Junte o purê de tomates e tempere com sal e pimenta. Salpique coentro e salsa.

Espalhe um pouco de requeijão nas paredes do caburé e recheie como molho de camarão.

Leve ao forno para esquentar sem a tampa.

Sirva com salada verde.

Nota: Pode-se acrescentar leite de coco ao molho. A salada verde é temperada com azeite, sal e limão. Pode-se usar carne de sol ou frango.