

Ki Kantinho



Cebola recheada com camarão, creme de queijo e coentro, acompanhada por farofa de cebolinhos.

Ingredientes:

- 2 cebolas grandes
- 150 g de camarão medio
- 1 colher de chá de manteiga
- 1 colher de sopa de coentro
- 100 ml de requeijão
- 2 colheres de sopa de cebolinho picado
- ½ xic de farinha de mandioca fina
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

Descasque as cebolas, tempere com sal e pimenta do reino a gosto enrole-as em papel alumínio, leve ao forno por aproximadamente 10 minutos. Corte ao meio e retire o miolo. Reserve.

Refolgue o coentro e com o camarão, acrescente o requeijão, recheie a cebola.

Para a farofa

Refolgue a manteiga, acrescente o cebolinho e a farinha de mandioca.