

BOBÓ DE CAMARÃO DA LÚ

INGREDIENTES

1 kg de camarão fresco

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 limão

3 dentes de alho

400 g de mandioca

3 cebolas

6 colheres (sopa) de azeite de oliva

2 vidros de leite de coco

2 latas de molho tomate (não é extrato)

1 maço de cheiro-verde picado

2 pimentões verdes

2 colheres (sopa) de azeite de dendê

MODO DE PREPARO

Corte o limão ao meio e retire o suco

Amasse os dentes de alho com pouco sal

Lave os camarões e tempere com sal, alho, pimenta e limão; reserve

Corte a mandioca em pedaços e uma cebola em rodelas

Coloque um fio de azeite em uma panela e frite a cebola até dourar

Na mesma panela cozinhe a mandioca na água ate amolecer

Acrescente um vidro de leite de coco e mexa ate ficar homogêneo

Despeje o conteúdo no liquidificador e bata

Rale as 2 cebolas restantes

Frite a cebola ralada no azeite ate dourar

Acrescente os camarões e frite

Adicione o molho de tomate, o cheiro

Junta na mesma panela, a mandioca batida no liquidificador, outro vidro de leite de coco e o azeite de dendê

Quando ferver é só desligar o fogo e servir

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11017-bobo-de-camarao-da-lu.html>