

BOBÓ DE CAMARÃO FÁCIL

INGREDIENTES

500 g de camarão rosa médio limpo
cascas do camarão
1 kg de mandioca amarela
4 colheres (sopa) de azeite
3 dentes de alho picado
4 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola picado
1 pimentão vermelho em cubos pequenos (opcional)
1 pimentão amarelo em cubos pequenos (opcional)
200 ml de leite de coco
4 colheres (sopa) de azeite de dendê
sal e pimenta-dedo-de-moça a gosto
2 colheres (sopa) de coentro fresco

MODO DE PREPARO

Descascar as mandiocas e colocar na panela de pressão com água e sal.
Após pegar pressão, aguardar 20 minutos ou até que a mandioca esteja macia
Refogar o camarão com azeite, manteiga, sal e pimenta por 3 minutos.
Retirar o camarão da panela e reservar.
Refogar a cebola e o alho na mesma panela em que o camarão foi refogado.
Acrescentar pimenta do reino, pimenta dedo de moça ou pimenta caiena.
Acrescentar 200ml de leite de coco.
Acrescentar 2 colheres de sopa de azeite de dendê.
Acrescentar metade do coentro picado.
Deixar levantar fervura.
Retire a mandioca do fogo, e bata com um pouco do caldo da panela de pressão.
Acrescentar o creme de mandioca e mexer bem.
Prove, regule o sal, a pimenta.
Adicione 2 colheres de azeite de dendê.
Sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13527-bobo-de-camarao-facil.html>