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 agua 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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