

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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