

BOBÓ DE CAMARÃO DA TIA NEILDE

INGREDIENTES

1 kg de macaxeira (mandioca) sem casca
1 kg de camarão com casca
1/2 xícara (chá) de castanha de caju
500 ml de leite de coco
1 tomate maduro
1/2 pimentão verde
1 cebola branca
2 dentes de alho
1 pimenta de cheiro
coentro (a gosto)
limão
sal, pimenta do reino, cominho, colorau (a gosto)
3/4 xícara (chá) de água morna

MODO DE PREPARO

Cozinhe bem a macaxeira.

Depois de cozida, tire o talo, bata no liquidificador e reserve.

Separe o camarão da casca e tempere com sal e limão.

Bata no liquidificador a casca do camarão com metade do leite de coco.

Bata a outra metade do leite de coco com as castanhas.

Corte as verduras e bata no liquidificador junto com os temperos e a água morna. Se necessário, acrescente mais um pouco de água.

Em uma panela, coloque todos os ingredientes que foram batidos no liquidificador e acrescente os camarões.

Leve ao fogo e mexa bem até levantar fervura.

Quando começar a ferver, mexa por mais uns 5 ou 10 minutos.

Desligue o fogo e sirva.

Sugestões: pode acrescentar uma colher de azeite de dendê e/ou algumas gotas de pimenta a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15289-bobo-de-camarao-da-tia-neilde.html>