

BOBÓ DE CAMARÃO COM BATATA BAROA

INGREDIENTES

- 1 kg batata baroa (mandioquinha)
- 1 kg camarão descascado (ou 2 kg com casca)
- 200 ml leite de coco
- 1 xícara (chá) de coentro picado
- 1 xícara (chá) de cheiro-verde picado
- 1 tomate picado
- 1 cebola grande
- 1/2 pimentão vermelho
- 1/2 pimentão amarelo
- 3 dentes de alho picados ou espremidos
- 3 colheres (sopa) de azeite de dendê
- 3 colheres (sopa) de azeite
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

BATATA BAROA COM CASCA:

Batata baroa com casca: Cozinhe a batata baroa com pouco sal, em água até que fique bem cozida.

Lave-a bem primeiro, retire as extremidades e partes "machucadas" e cozinhe com a casca mesmo. Depois de cozida, escorra a água de cozimento e bata com o caldo de camarão e leite de coco.

Como a casca é bem fininha, não dá alteração no paladar desde que siga o passo a passo; gosto de trocar a água, pois acho que a longo prazo a água de cozimento (desta forma) pode amargar um pouco.

BATATA BAROA SEM CASCA:

Batata baroa sem casca: Cozinhe a batata baroa descascada com pouco sal, no caldo de camarão.

Quando tiver bem cozida, bata com um pouco do caldo e com o leite de coco e reserve.

Independente do método de cozimento, observe o ponto do creme.

Não bata imediatamente com todo caldo (eu gosto de uma consistência mais cremosa, mais para ponto de purê); se bater com todo o caldo, pode ficar em uma consistência de sopa, que vai ser bem mais difícil de dar ponto.

Refogue com azeite de dendê e o restante do azeite, a cebola e os pimentões, acrescente o coentro e o cheiro-verde.

Misture o refogado à baroa, corrija o sal, acrescente o camarão e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17179-bobo-de-camarao-com-batata-baroa.html>