

BOBÓ DE CAMARÃO DA VAL FRANCO

INGREDIENTES

TEMPEROS:

Temperos: 1 folhas de louro
3 dentes de alho
1 cebola grande picada
2 tomates picados sem semente (prefiro também sem pele)
1 pimentão verde picado
sal a gosto
2 colheres (sopa) de azeite de dendê
azeite comum (suficiente para refogar o camarão e a cebola)
1 colher (café) bem rasa de pimenta calabresa
suco de 1 limão grande
coentro picado
1 colher (sopa) rasa de urucum (colorau)

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com limão, sal e o alho bem socado, reserve.

Cozinhe a mandioca num pouco de água com sal.

Após cozida, retire-a da panela e reserve a água.

Retire o fiapo do centro da mandioca e bata a mandioca no liquidificador com um pouco da água que a cozinhou e com o leite.

Numa panela grande, coloque azeite de oliva, urucum (deixe um pouco o urucum soltar sua cor antes de colocar outros ingredientes) e refogue os camarões com a cebola picada.

Acrescente o tomate, louro, pimentão, coentro, o creme de mandioca, o leite de coco, louro, azeite de dendê e a pimenta calabresa.

Deixe cozinhar e engrossar (consistência de mingau firme), sempre mexendo, por cerca de 20 minutos.

Se necessário acrescentar água, dê preferência a água que sobrou do cozimento da mandioca.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22797-bobo-de-camarao-da-val-franco.html>