

BOBÓ DE CAMARÃO NA MORANGA

INGREDIENTES

1 moranga grande
1 kg de camarão frescos e limpos
1 kg de mandioca
3 dentes de alho picados ou amassados
3 cebolas médias (2 cortadas em cubos e 1 em rodela)
2 vidros de leite de coco
2 lata de molho de tomate pronto
3 pimentões (1 de cada cor)
6 colheres de azeite
2 colheres de azeite de dendê
1 maço de salsinha picado
suco de 2 limões
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
queijo parmesão ou requeijão (opcional)

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com sal, suco de limão e a pimenta-do-reino, deixe descansar por 1 hora.

Lave bem a moranga e seque bem.

Corte no topo uma tampa, e com cuidado retire as sementes e os fiapos do interior da moranga.

Em seguida, passe azeite em toda a moranga e dentro passe um pouco de sal, cubra com papel alumínio toda moranga e leve ao forno por 25 minutos ou até ela ficar macia, porém firme.

Descasque a mandioca e cozinhe na panela de pressão, por 10 minutos ou até ficar mole, retire do fogo e ainda quente tire os fiapos e amasse.

Depois bata a mandioca no liquidificador com o leite de coco, reserve.

Em uma panela, refogue as cebolas, alho e os pimentões, no azeite e doure os camarões, junte o molho de tomate, a salsinha e o sal.

Deixe cozinhar de 5 à 10 minutos.

Refogue a cebola em rodela e o alho, no azeite de dendê e acrescente o creme de mandioca, tempere a gosto.

Com a moranga cozida, coloque uma camada de queijo ou requeijão e o molho até o topo.

Finalize com queijo e leve ao forno para gratinar.

Enfeite com camarões grandes e sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28678-bobo-de-camarao-na-moranga.html>