

BOBÓ DE CAMARÃO À MODA KUKALUCAS

INGREDIENTES

1 kg de camarão (médio) limpo

500 g de filé de merluza ou similar

1/2 pimentão vermelho picado em cubinhos

1/2 pimentão verde picado em cubinhos

2 tomates maduros picados em cubinhos e sem sementes

cheiro verde (coentro e cebolinha) picados

2 cebolas grandes picadas em cubinhos

5 dentes de alho amassados

1/2 xícara de chá de azeitonas picadas

2 colheres de azeite de dendê

1/2 xícara de chá de azeite de oliva

300 ml de leite de coco

500 g de mandioca cozida sem fios e batida no liquidificador com a água que foi cozida, se necessário coloque mais água para bater

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os filés de peixe em tirinhas, tempere a gosto passe farinha de trigo, frite, em óleo quente e reserve.

Em uma panela grande frite o alho no azeite de oliva e no azeite de dendê com uma pitada de sal.

Acrescente a cebola e refogue, coloque os camarões limpos e a azeitona, mexa levemente por 5 minutos, acrescente os pimentões mexa por mais 5 minutos, coloque os tomates, misture bem por mais 5 minutos.

Coloque o peixe frito, misture, coloque a mandioca, o leite de coco, o cheiro verde, corrija o sal e a pimenta-do-reino a gosto.

Dica: Sirva com arroz branco e salada

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33470-bobo-de-camarao-a-moda-kukalucas.html>