

BOBÓ DE CAMARÃO DO ISAAC

INGREDIENTES

600 g de camarão sem casca

400 g de macaxeira

1 sumo de limão

azeite

pimenta

sal

coentro

1 folha de louro

1 vidro de leite de coco 200 ml

1 copo de leite de 300 ml

2 colheres de azeite de dendê

3 dentes de alho picado

2 cebolas picadas

1 cebola em rodelas

2 cubos de galinha

1 pimentão picado

5 tomates picados

MODO DE PREPARO

Lave os camarão com limão, sal e pimenta por 5 minutos.

Coloque na panela de pressão a macaxeira, cubo de galinha, cebola em rodelas, alho e folha de louro.

Quando pegar pressão deixe por mais 20 minutos, desligue e espere esfriar.

Bata no liquidificador a macaxeira, leite de coco e o leite de vaca, aos poucos pra não quebrar o liquidificador, reserve.

Doure a cebola no azeite de oliva por 5 minutos.

Acrecente os tomates e o pimentão por 4 minutos e deixe esfriar.

Bata no liquidificador até as verduras triturarem.

Coloque em uma panela e quando pegar fervura acrecente os camarões e dendê.

Deixe ferver e desligue o fogo.

Na panela da macaxeira batida no liquidificador acrecente os camarões e misture.

Coloque o coentro, mexa e desligue.

Sirva com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35907-bobo-de-camarao-do-isaac.html>