BOBÓ DE CAMARÃO DA TATI

INGREDIENTES

1 kg de camarão seco dessalgado

500 g de aipim cozido

1 vidro de leite de coco

1 tomate picado

1/2 cebola picada

salsinha picada

1 dente de alho amassado

1 colher de sopa de azeite de oliva

sal colorau e pimenta vermelha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue o alho, a cebola e o tomate picado no azeite.

Adicione o camarão e a salsinha e mexa.

Deixe pegar o sabor dos temperos.

No liquidificador misture o aipim cozido e o leite de coco e bata.

Formado o purê de aipim, despeje-o na panela junto com os camarões.

Mexa com uma colher de pau, acrescente o colorau e a pimenta.

Deixe apurar e desligue o fogo.

Sirva com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37113-bobo-de-camarao-da-tati.html