

BOBÓ DE CAMARÃO COM ABÓBORA

INGREDIENTES

1 kg de abóbora do seu gosto (picada em cubos)
2 colheres de chá de sal
1 colher de sopa azeite
2 dentes de alho
1 cebola (picadinha)
1 tomate (picadinho)
1 linguiça calabresa (metade e picadinha)
1 limão
1 colher de sopa de pimenta-do-reino
500 g de camarão do seu gosto (limpo e descascado)
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 vidro de leite de coco ou 350 ml de leite comum
150 g de queijo mussarela ou queijo parmesão
cheiro verde a vontade

MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora picada em cubos com uma pitada de sal até ficar bem mole pra fazer um purê.

Deixe o camarão de molho no limão.

Em uma outra panela frita a linguiça calabresa com o azeite.

Refogue o alho, cebola, tomate, pimenta-do-reino e o sal.

Acrescente o camarão no refogado e deixe ele pegar sabor.

Em seguida misture o leite de coco com a colher de farinha de trigo em um copo.

Acrescente a mistura no refogado.

Coloque o purê de abóbora e não pare de mexer por uns 10 minutos.

Se desejar um molho mais ralo acrescente mais leite de coco ou o leite comum.

No final bote o queijo e o cheiro verde e tampe alguns segundos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37263-bobo-de-camarao-com-abobora.html>