

BOBÓ DE CAMARÃO DA FRAN

INGREDIENTES

1 kg de camarão limpos e sem casca (eu prefiro o cinza fresco)

1 kg de aipim

2 vidros de leite de coco

1 lata de pomarola

1/2 xícara de azeite

Alho (quanto baste)

2 cebolas médias

2 tomates médios

1 pimentão verde médio

1 pimentão amarelo médio

1 pimentão vermelho médio

2 maços de coentro

1 maço de cebolinha

3 folhas de louro

Pimenta-do-reino (a gosto)

Pimenta calabresa (a gosto)

Cominho (a gosto)

2 limões

Sal (a gosto)

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com suco dos limões, o sal e a pimenta-do-reino, reserve.

Em uma panela de pressão coloque o aipim e as folhas de louro, coloque água até cobrir.

Cozinhe de 15 a 20 minutos ou até desmanchar.

Coloque o aipim no liquidificador com 1 vidro de leite de coco e um pouco da água do cozimento e bata até que fique um purê grosso, reserve.

Em uma panela aqueça o azeite, frite o alho e a cebola até dourar.

Acrescente os tomates, pimentões tudo picadinho.

Quando o tomate começar a desmanchar acrescente os camarões e a pimenta calabresa (não esquecer que já colocou a pimenta-do-reino pra temperar, cuidado pra não ficar muito picante), deixe cozinhar por uns 2 minutos.

Acrescente o pomarola e espere levantar fervura.

Após, acrescente o creme do aipim e a outra garrafinha de leite de coco, espere levantar fervura novamente mexendo sempre.

Desligue o fogo e acrescente o coentro e a cebolinha bem picadinhos.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41804-bobo-de-camarao-da-fran.html>