

BOBÓ DE CAMARÃO DELICIOSO DA BETA

INGREDIENTES

500 g de aipim cozido
1 1/2 xícaras (chá) de água
2 colheres (sopa) de óleo
1 cebola grande picada
2 tomates sem pele e sementes picados
400 g de camarão médio
2 sachês de sazón
sal a gosto
1/2 pimentão verde picado
2 colheres (sopa) de azeite de dendê
1/2 vidro de leite de coco pequeno

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque o aipim e, aos poucos, acrescente água batendo até formar um purê, reserve.

Em uma panela aqueça o óleo e refogue a cebola.

Acrescente o tomate e cozinhe por 5 minutos.

Adicione o camarão, o sazón e o sal.

Deixe cozinhar em fogo médio com a panela tampada por mais 5 minutos, junte o pimentão, o azeite, o leite de coco, o purê de aipim e deixe cozinhar por mais 10 minutos, mexa ocasionalmente para não grudar.

Sirva quente com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/45252-bobo-de-camarao-delicioso-da-beta.html>