BOBÓ DE CAMARÃO DELICIOSO DA BETA

INGREDIENTES

500 g de aipim cozido

1 1/2 xícaras (chá) de água

2 colheres (sopa)de oleo

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 nao grudar.

Sirva quente com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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