

BOBÓ DE CAMARÃO DA SÔNIA BAIANA

INGREDIENTES

- 1 kg de camarão limpo e temperado (com alho, sal e limão)
- 1,5 kg de aipim cozido e triturado no liquidificador com a própria água que cozinhou, sem sal (para não endurecer) e um pedaço de gengibre
- 1 molho de coentro picado
- 3 colheres de sopa de pomarola ou massa de tomate
- 1 cebola grande picada
- 4 dentes de alho
- 1 folha de louro
- 400 ml de leite de coco
- 3 colheres de sopa de azeite de dendê
- 1/2 pimentão picado
- 1 tomate grande picado (sem semente)
- 2 colheres de azeite de oliva
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Doure a cebola e o alho no azeite.

Adicione o camarão e refogue.

Junte o tomate, o pimentão, o pomarola e louro.

Acrescente o aipim triturado, o leite de coco, o coentro e por último o azeite de dendê.

Pronto, uma receita rápida, fácil e gostosa!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47176-bobo-de-camarao-da-sonia-baiana.html>