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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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