

BOBÓ DE CAMARÃO DO LUIZ

INGREDIENTES

1 kg de camarão
2 kg de aipim
2 cebolas medias
3 dentes de alho
500 ml de leite de coco
sal
pimenta-do-reino
azeite
azeite de dendê
colorau
extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Limpe o camarão reservando as cabeças.

Coloque as cabeças para cozinhar até levantar fervura.

Passe as cabeças no liquidificador com a água que foi ao fogo, passe numa peneira e reserve.

Coloque em uma panela de pressão o aipim com a água que foi reservada da cabeça do camarão.

Depois do aipim cozido pata no liquidificador com a própria água e acrescente o leite de coco ficando na consistência de um purê mole, reserve.

Em uma panela coloque a cebola bem batidinha o alho picado e o azeite refogue e em seguida acrescente o camarão, coloque uma colher de café de colorau e 2 colheres de sopa de extrato de tomate.

O azeite de dendê é opcional.

Pimenta do reino e sal a gosto, o camarão já refogado, acrescente o aipim e deixe ferver.

Pode decorar com camarão frito e servir com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48114-bobo-de-camarao-do-luiz.html>