# IPETÉ COM CAMARÃO SECO

## INGREDIENTES

1 kg de inhame

100 ml de azeite de dendê

sal a gosto

1 pimenta vermelha sem semente

500 g de camarão seco dessalgado

1 cebola média picada

## MODO DE PREPARO

Coloque o inhame para cozinhar na panela de pressão até ficar em ponto de purê.

Após o inhame cozido amasse em ponto de purê.

Deixe na panela.

Em outra panela frite a cebola no azeite até dourar, acrescente a pimenta vermelha picada e o purê de inhame e metade do camarão seco.

Mexa até ficar tudo misturado, acerte o sal .

Depois é só servir montando o prato com o restante do camarão decore com uma pimenta vermelha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48648-ipete-com-camarao-seco.html