

BOBÓ DE CAMARÃO (RÁPIDO E DELICIOSO)

INGREDIENTES

1 kg de camarão limpo
1/2 kg de aipim
1 cebola
1 tomate
1 pimentão pequeno
salsinha
cebolinha
3 folhas de louro
1/2 limão
1 tablete de caldo de camarão com cheiro verde
pimenta a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Quando for limpar o camarão, separe a cabeça, ponha-as para ferventar, depois que esfriar, amasse as cabeças e coe.

Reserve.

Tempere os camarões com limão, sal, pimenta, louro.

Em uma panela grande ponha 2 colheres de azeite, meia cebola picada e refoque os camarões. Depois de refogados, jogue tomate, o restante da cebola picada e o pimentão. Reserve.

O aipim, bata no liquidificador junto com o caldo da cabeça que foi reservado.

Pegue a panela com os camarões refogados e ponha em fogo baixo, despeje aos poucos o aipim batido com o caldo mechendo sempre, até que fique consistente.

Agora é só servir, acompanhado de arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50444-bobo-de-camarao-rapido-e-delicioso.html>