BOBÓ DE CAMARÃO COM PALMITO

INGREDIENTES

1 kg de camarão

1 cebola picadinha

200 g de creme de leite

200 g de requeijão cremoso

400 g de palmito picado em rodelas

3 tomates sem semente triturados ou molho pronto

2 colheres (sopa) de farinha de trigo dissolvido em 1/2 xícara (chá) de água

1 colher (sobremesa) de colorau (urucum em pó)

sal, limão, pimenta a gosto

óleo de milho ou soja

Cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com sal, limão e pimenta a gosto.

Deixe descansar por 10 minutos.

Coloque os camarões em um escorredor ou peneira para escorrer o caldo do tempero.

Enquanto isso, faça um refogado com óleo, cebola, colorau e tomates, reserve.

Em outra panela, com óleo bem quente passe o camarão para e refogue, adicione o refogado de tomate, quando o camarão estiver no ponto de cozimento, cuidado para não cozinhar demais o camarão, ele pode ficar tipo borracha.

Adicione o requeijão cremoso, a farinha de trigo dissolvida na água, quando levantar fervura, abaixe o fogo e adicione o creme de leite e por último o cheiro verde.

Sirva com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52022-bobo-de-camarao-com-palmito.html