

BOBÓ DE CAMARÃO COM COCO FRESCO E CASTANHA-DO-PARÁ

INGREDIENTES

- 1 kg de mandioca descascadas e cozida em água e sal
- 500 ml de leite de coco
- 500 ml de creme de leite fresco
- 500 ml de água
- 1 litro de leite integral
- 4 cebolas grandes picadas 1 kg de tomate maduro e firmes picados, se preferir substitua por pomodoro
- 2 pimentões vermelhos picados
- 500 ml de azeite de oliva
- 1 kg de camarões médios/grandes sem cascas e limpos
- 100 g de camarão seco processado
- 3 dentes de alho picados
- 4 folhas de louro
- 1 raiz de gengibre descascada-picadinha ou ralada
- 2 pimentas de dedo de moça picada sem semente
- 2 colheres de sopa de azeite de dendê
- 1 castanha de coco ralada ou em lâminas
- 100 g de castanha-do-pará tostada e sem pele, picada grosseiramente
- 1/2 maço de coentro
- 1/2 maço de cebolinha verde
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Doure no azeite de oliva e dendê a cebola, em seguida o alho.

Acrescente o pimentão, o tomate, o louro, o gengibre, o camarão seco, a pimenta dedo-de-moça, a água e refogue por uns 20 minutos em fogo médio, depois abaixe o fogo. No liquidificador, na tecla pulsar, bata metade da mandioca previamente cozida com o leite integral e incorpore à panela.

Mexa, sempre. Coloque a outra metade da mandioca cozida picada em cubos pequenos, o camarão fresco, o creme de leite, o leite de coco, as castanhas, o coco fresco e aumente a chama do fogão. Cozinhe por mais 15 a 20 minutos. Ajuste o sal e a pimenta-do-reino e finalize com o cheiro verde, bem picadinho. Com uma colher experimente para os ajustes finais.

Lembre-se: mexa sempre para não grudar no fundo da panela. Sirva quente, com arroz branco feito na hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53300-bobo-de-camarao-com-coco-fresco-e-castanha-do-para.html>