

BOBÓ DE CAMARÃO DO MESTRE

INGREDIENTES

1 kg de camarão cinza
5 cebolas media
5 tomate médio
1 kg de aipim
1 garrafinha de leite de coco 50ml
6 dentes de alho
1 pimentão grande
1 pacotinho de curry
1 pacotinho de pimenta-do-reino
2 limões
1 mole de coentro
Azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão na véspera com limão, sal, curry, pimenta-do-reino.

Em uma panela separada cozinhe o aipim.

Pique o tomate, a cebola, o pimentão e bata no liquidificador com um pouco de água.

Em outra panela grande, doure o alho socado junto com o coentro picado.

Ao dourar, acrescente os ingredientes batidos no liquidificador.

Ao cozinhar o molho acrescente o camarão temperado.

Deixe cozinhar por 30 minutos.

Bata o aipim no liquidificador e acrescente no molho do camarão e deixe ferver por 20 minutos, mexendo bem até misturar os ingredientes.

Acrescente um pouco de azeite.

Acrescente o leite de coco e misture.

Acrescente mais um pouco de azeite e deixe ferver por 15 min e proto sirva com pimenta a gosto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54301-bobo-de-camarao-do-mestre.html>