

BOBÓ DE CAMARAÃO

INGREDIENTES

1 k de camarão

Sal a gosto

3 dentes de alho amassados.

1 pitada de pimenta do reino

Suco de 1 limão

1 kg de mandioca

2 vidros de leite de coco

Azeite de oliva

2 cebolas raladas

1 lata de molho de tomate

1 maço de cheiro verde picado

2 pimentoes verdes bem picados

2 colheres de sopa de azeite de dendê

MODO DE PREPARO

Lave os camarões e tempere com sal, alho, a pimenta e o limão.

Deixe marinar por 1 hora.

Cozinhe a mandioca cortada em pedaços pequenos, espere amornar e bata no liquidificador com 1 vidro de leite de coco.

Aqueça o azeite de oliva, refogue as cebolas, acrescente os camarões e frite até mudarem de cor por 5 minutos.

Junte na mesma panela a mandioca, o outro vidro de leite de coco e o azeite de dendê, deixe ferver e está pronto.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/54459-bobo-de-camaraao.html>