

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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