

BOBÓ DE CAMARÃO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1kg de camarão sem casca e limpos
1 xícara de cebola bicada
1 xícara de tomate picado
1 xícara de cebolinha
1 lata de requeijão
1 lata de creme de leite
2 colheres de sopa de colorau
sal a gosto
2 kg de aipim
azeite
1 litro de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a cebola picada, cebolinha, tomate , azeite, sal, colorau e o camarão.

Mexa e tampe a panela.

Deixe cozinhar por 15 minutos (com a tampa).

Em uma panela de pressão coloque o aipim descascado e cortado com água e deixe cozinhar também por uns 15 minutos

Depois que a panela de camarão cozinhou desligue o forno e reserve.

Pegue o aipim e bata na batedeira com 2 copos de leite e uma lata de creme de leite e uma lata de requeijão cremoso bata até ficar bem cremoso.

Em seguida pega a panela aonde cozinhou os camarões e coloque o aipim batido dentro mexa devagar ate ficar homogênea e deixe cozinhar por mais 5 minutos.

Agora é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56239-bobo-de-camarao-com-requeijao.html>