BOBÓ DE CAMARÃO

INGREDIENTES

750g de macaxeira (aipim)

500 g de camarão seco com cabeça

1/2 xícara de azeite de oliva

1 colher (sopa) de azeite de dendê

1/2 cebola média ralada

250 ml de leite de coco

Água

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Coloque a macaxeira para cozinhar até ficar macia e reserve

Retire a cabeça e as cascas do camarão, coloque

Coloque o azeite de oliva numa frigideira até esquentar e adicione a cebola ralada camarão e o pimentão picado para refogar, acrescente o leite de coco, um pouco de água e o azeite de dendê e deixe ferver por 15 minutos e reserve

Bata no liquidificador a casca do camarão cozida com o caldo e peneire

Misture o creme formado pela macaxeira com o camarão refogado e deixe ferver por 10 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5862-bobo-de-camarao.html