

BOBÓ DE CAMARÃO ORIGINAL

INGREDIENTES

1 kg de camarão limpo (guarde as cascas e cabeças)

1/2 kg de aipim

2 caixas de molho de tomate

3 vidros pequenos de leite de coco

2 cebolas

3 pimentões grandes

alho a gosto

1 limão

coentro a gosto

cheiro-verde a gosto

pimenta calabresa a gosto

azeite de oliva quanto baste

3 a 3 colheres (sopa) de azeite de dendê

2 folha de louro

MODO DE PREPARO

Cozinhe o aipim, louro e uma cebola com pouca água (adicione água caso necessário aos poucos)

Após o aipim estar cozido, desligue o fogo e retire as folhas de louro

Misture um vidro de leite de coco

Bata a mistura no liquidificador

Acerte o sal e reserve

Em uma panela bem quente, coloque azeite de oliva, as cabeças e cascas de camarão e sal; frite até ficar bem dourada

Cubra com água e deixe cozinhar por 3 minutos

Após, bata no liquidificador

Coe e reserve

Tempere os camarões limpos com sal e limão

Refogue

Acrescente os pimentões e a cebola restante, cortados o menor possível, quase desmanchando

No refogado, acrescente o molho de tomate

Adicione o leite de coco restante, a pimenta, coentro, o cheiro

Acrescente o creme de aipim à mistura de camarão

Coloque o azeite de dendê

Acerte o sal e a pimenta

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10747-bobo-de-camarao-original.html>