Bobó de Camarão

Olá, a receita hoje é de um prato típico do nordeste. O Bobó de Camarão é delicioso e simples de fazer! Esta receita serve 06 pessoas.

Clique para ampliar

Ingredientes:

- 1 kg de camarões frescos sem casca;
– Sal;
- Pimenta do reino;
– 5 dentes de alho amassados e picados;
– Suco de dois limões;
– 1 kg de aipim (mandioca);
– 3 cebolas;
- 2 tomates sem pele e sem semente;
– 1 vidro de leite de coco;
– 2 colheres de azeite de dendê;
– 1 folha de louro;
– 6 colheres azeite de oliva;
– 2 colheres de extrato tomates;
– 1/2 pimentão vermelho sem semente;
– 1/2 pimentão verde sem semente;

– Cebolinha e salsa;

Modo de fazer:

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

Cozinhe o aipim com água sal, a folha de louro, e uma cebola em rodelas deixe esfriar um pouco.

Depois de macio retire o louro, bata no liquidificador com leite de coco, e reserve.

Para não aparecer nenhum tempero, vamos utilizar um processador! Se não tiver utilize o liquidificador. Primeiro triture as cebolas e reserve, depois os pimentões e os tomates.

Numa panela coloque o azeite e acrescente os camarões e frite-os. Acrescente a cebola triturada e refogue, e depois junte os tomates e pimentões triturados deixe por mais alguns minutos e desligue.

Junte o creme de aipim e misture.

Para servir enfeite com salsinha e cebolinha picadas. Para acompanhar: arroz branco e farofa!

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: $$