

BOBÓ DE CAMARÃO DA LÚ

INGREDIENTES

1 kg de camarão fresco
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
1 limão
3 dentes de alho
400 g de mandioca
3 cebolas
6 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 vidros de leite de coco
2 latas de molho tomate (não é extrato)
1 maço de cheiro-verde picado
2 pimentões verdes
2 colheres (sopa) de azeite de dendê

MODO DE PREPARO

Corte o limão ao meio e retire o suco
Amasse os dentes de alho com pouco sal
Lave os camarões e tempere com sal, alho, pimenta e limão; reserve
Corte a mandioca em pedaços e uma cebola em rodela
Coloque um fio de azeite em uma panela e frite a cebola até dourar
Na mesma panela cozinhe a mandioca na água até amolecer
Acrescente um vidro de leite de coco e mexa até ficar homogêneo
Despeje o conteúdo no liquidificador e bata
Rale as 2 cebolas restantes
Frite a cebola ralada no azeite até dourar
Acrescente os camarões e frite
Adicione o molho de tomate, o cheiro
Junte na mesma panela, a mandioca batida no liquidificador, outro vidro de leite de coco e o azeite de dendê
Quando ferver é só desligar o fogo e servir

<https://areceitadavez.com.br/receita/11017-bobo-de-camarao-da-lu.html>