

# 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>