



# Receita

Chef Jesus Almeida



## Bobó de Camarão

### Ingredientes

1,5kg de Aipim/Mandioca  
2 kg de Camarão médio sem casca.  
400 ml de Leite de coco  
120 ml de Azeite de dendê  
200 ml de Creme de leite  
300 g Tomate  
300 g Cebola  
15 g Alho  
½ Maço de Coentro  
2 unidades de Limão  
5 g de Pimenta de cheiro  
QB Sal

### Modo de preparo:

Lave os camarões e tempere com sal, alho e limão, Deixe marinar. Pegue uma panela com água e cozinhe o aipim em pedaços com sal. Quando estiver mole deixe esfriar um pouco e bata no liquidificador.

Esquente o azeite de dendê, junte a cebola, tomate, e a pimenta de cheiro, refogue em fogo baixo, Acrescente ¼ dos camarões e metade do leite de coco refogue mais um pouco, bata no

liquidificador, retorne para a panela junte o restante do camarão, a outra metade do leite de coco, o coentro, deixe cozinhar por alguns minutos.

Junte na mesma panela o aipim batido no liquidificador, o creme de leite, deixe levantar fervura e está pronto.

