



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.

