



BOBÓ DE CAMARÃO

Ingredientes:

- 1kg de aipim (mandioca)
 - 2 pimentões vermelhos picados
 - 2 colheres de sopa de coentro picado
 - 2 kg de camarões grandes picados
 - 1 kg de tomates maduros
 - 1 litro de leite de coco
 - 3 colheres de sopa de azeite de dendê
 - 2 dentes de alho picado
- Sal a gosto

Modo de preparo:

Coloque a mandioca (aipim) para cozinhar sem a casca até ficar desmanchando, depois passe em uma peneira para ficar em consistência de purê e reserve.

Em outra panela coloque o azeite de dendê para aquecer e acrescente o alho, a cebola e os pimentões até dourar. Em seguida coloque os camarões para dourar e adicione o leite de coco. Quando começar a ferver coloque o purê de mandioca e mexa até ficar cremoso.

Para finalizar acrescente o sal, tomate e o coentro.