

Bobó de camarão



Tempo de preparo:

2 horas

Rendimento:

6 porções

Tipo:

Comidas de Inverno

Nível:

Fácil

Ingredientes

1 Pacote de farofa Premium Tradicional Solito;

- 700 g de camarões descascados e limpos (cerca de 1 kg com casca);
- 2 ½ xícaras (chá) do caldo de camarão;
- 500 g de mandioca descascada;
- 1 pimentão vermelho;
- 1 tomate maduro;
- 1 cebola;
- 3 dentes de alho;
- 1 pimenta dedo-de-moça;
- 200 ml de leite de coco caseiro (cerca de ¾ de xícara);
- Caldo de ½ limão;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- 1 colher (sopa) de azeite de dendê;
- 6 ramos de coentro;
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto;

- Folhas de coentro a gosto para servir.

Modo de preparo

1. Corte a mandioca em pedaços de 8 cm e os transfira para a panela de pressão. Cubra com água (com cuidado para não ultrapassar o limite máximo de 2/3 do volume da panela) tampe e leve ao fogo médio. Quando começar a apitar, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 20 minutos. Enquanto isso, prepare os outros ingredientes.
2. Descasque e pique fino a cebola e os dentes de alho. Lave e seque o pimentão, o tomate, a pimenta dedo-de-moça e as folhas de coentro. Corte o pimentão e o tomate ao meio, tire as sementes e corte as metades em cubinhos. Pique grosseiramente os talos e folhas de coentro. Corte a pimenta dedo-de-moça ao meio no sentido do comprimento. Com a ponta da faca, raspe e descarte as sementes, pique fino as metades (se quiser um bobó mais apimentado mantenha as sementes). **Dica:** para evitar acidentes com dedos apimentados nos olhos, passe óleo ou azeite nas mãos depois de cortar as pimentas — a capsaicina, substância responsável pelo ardor, é lipossolúvel. Depois lave as mãos com sabonete para tirar o óleo.
3. Numa tigela, coloque os camarões e tempere com o caldo de limão, sal e pimenta-do-reino a gosto.
4. Passados os 20 minutos de cozimento da mandioca, desligue o fogo e deixe toda a pressão sair e espere a panela parar de apitar antes de abrir a tampa.
5. Leve uma panela grande ao fogo médio. Quando aquecer, regue com o azeite, acrescente a cebola, o pimentão e tempere com uma pitada de sal. Refogue por 8 minutos até murchar bem. Junte o tomate e refogue por mais 4 minutos, pressionando com a espátula para formar uma pastinha. Desligue o fogo e transfira o refogado para o liquidificador.
6. Junte 1 xícara (chá) do caldo de camarão ao refogado e bata até triturar. Acrescente a mandioca cozida (sem a água do cozimento) e bata novamente para formar um creme liso. Reserve.
7. Coloque novamente a panela em fogo médio (nem precisa lavar). Regue com o azeite de dendê e adicione os camarões em etapas, sem amontoar – se colocar todos de uma só vez, vão cozinhar no próprio líquido em vez de dourar. Deixe os camarões dourarem por 1 minuto de cada lado e, com uma pinça, transfira para uma tigela. Repita com o restante do camarão cru e atenção: não descarte o caldo de limão do tempero.
8. Mantenha a panela em fogo médio e acrescente o alho e a pimenta dedo-de-moça. Tempere com uma pitada de sal e refogue por 1 minuto. Regue aos poucos com o caldo de camarão restante (1 ½ xícara) e o caldo de limão em que o camarão foi temperado. Misture bem para dissolver os queimadinhos do fundo da panela.
9. Baixe o fogo, misture o creme de mandioca batido e tempere com sal. Assim que ferver, junte o leite de coco e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, por mais 5 minutos para formar um creme saboroso e mais encorpado.
10. Volte o camarão dourado (com o caldo que se formou na tigela) para a panela, misture e deixe cozinhar por 2 minutos apenas para aquecer. Desligue o fogo, misture o coentro picado, prove e ajuste o sal. Sirva a seguir com folhas de coentro a gosto, arroz e farofa.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br