



## Bobó de camarão



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

01:00

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	5 xícaras (chá)	1 l
Caldo SAZÓN® Profissional Legumes	Meia colher (sopa)	10 g
Mandioca (descascada e cortada em cubos)	5 xícaras (chá)	700 g
Azeite de dendê	3 colheres (sopa)	45 ml
Camarão médio (limpo)	4 xícaras (chá)	800 g
Cebola (picada)	2 unidades médias	3001 g
Leite de coco	1 xícara (chá)	200 ml
HONDASHI® Profissional	2 colheres (chá)	10 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Coentro (picado)	1 colher (sopa)	5 g
Sal	1 pitada	0,4 g

## Modo de Preparo

**1.** Em uma panela de pressão, coloque a água, o Caldo SAZÓN® Profissional e a mandioca. Tampe a panela e leve ao fogo alto. Após o início da fervura, abaixe o fogo e deixe cozinhar por

10 minutos.

2. Transfira para um copo de liquidificador e bata em velocidade média por 1 minuto, ou até obter um purê. Reserve.
3. Em uma panela grande, coloque o azeite de dendê e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o camarão e refogue por 2 minutos, ou até que mude de cor. Reserve.
4. Na mesma panela, coloque a cebola e refogue por 3 minutos, ou até dourar.
5. Junte o leite de coco, o HONDASHI® Profissional e o sal, e misture. Acrescente o conteúdo do liquidificador e deixe cozinhar em fogo baixo por 10 minutos, mexendo ocasionalmente, para que não grude no fundo da panela.
6. Adicione o camarão reservado e deixe cozinhar por mais 3 minutos.
7. Retire do fogo, finalize com a salsa e o coentro, e sirva acompanhado de arroz branco.