

XINXIM DE BOFE (PERFEITO)

INGREDIENTES

- 1 kg de bofe (pulmão de boi)
- 1 garrafinha de leite de coco
- 1 1/2 cebola
- 2 tomates maduros
- 50 g de pimenta de cheiro
- 100 g de camarão seco
- 1 pimentão
- 1 molho de coentro
- 3 colheres cheias de azeite de dendê
- 3 dentes de alho picados
- salsinha a gosto
- 1/2 colher de sal

MODO DE PREPARO

Compre o bofe e cozinhe-o levemente pra moer, também pode ser cortado miudinho.

Depois do bofe for cozido e moído, lave com limão e reserve.

Refogue a cebola e o alho com um fio de óleo e sal.

Acrescente o bofe triturado com o pimentão e o tomate.

Adicione o leite de coco e deixe ferver.

Em seguida, acrescente o coentro, o camarão (sem as cabeças), a salsinha e a pimenta de cheiro.

Adicione mais duas medidas da garrafinha do leite de coco com água; deixe ferver em fogo brando por 30 minutos.

Acrescente o azeite de dendê, observe pra não grudar no fundo; espere mais uns 15 minutos e desligue o fogo.

Sirva com arroz branco e se precisar, decore com camarão e salsa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14234-xinxim-de-bofe-perfeito.html>