

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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