

BOBÓ DE BACALHAU À MINHA MODA

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de azeite de oliva

2 cebolas grandes picadas grosseiramente

3 dentes de alho picados

1 pimentão amarelo sem semente e sem a pele picado grosseiramente

1 pimentão vermelho sem semente e sem pele picado grosseiramente

2 alho-porós cortados em rodelas finas

800 g de bacalhau dessalgado em lascas

5 tomates sem pele e sem sementes picados grosseiramente

2 vidros de leite de coco (400 ml)

sumo de dois limões

1 colher (sopa) de molho inglês

1 colher (sopa) de molho de gergelim

molho de pimenta vermelha a gosto

2 tabletes de caldo de peixe

1 kg de mandioca cozida e passada pelo espremedor

2 colheres (sopa) de manteiga

1 caixa de creme de leite

sal e pimenta a gosto

coentro ou salsinha picada para polvilhar

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau em um recipiente com água para dessalgar e deixe na geladeira, trocando a água umas três vezes.

Se você tiver uma panela de barro use-a para fazer esse bobó, caso contrário use uma panela de fundo grosso.

Coloque a panela no fogo para esquentar.

Acrescente o azeite, a cebola e o alho e deixe refogar por uns 5 minutos.

Acrescente os pimentões picados e os alho-porós cortados em rodelas finas e deixe refogar por mais uns 5 minutos.

Acrescente o bacalhau desfiado, os tomates picados, o sumo dos limões, o leite de coco, o molho inglês e o molho de gergelim.

Cozinhe por uns 10 minutos e após acrescente os tabletes de caldo de peixe, um por vez para que não fique muito

salgado, vá provando.

Deixe cozinhar por mais uns 20 minutos, se necessário acrescente um pouco de vinho branco seco para não deixar o bobó secar.

Coloque a mandioca passada pelo espremedor numa vasilha grande, ainda quente.

Acrescente a manteiga e o creme de leite, misture bem e acrescente sal e pimenta a gosto.

Se gostar pode temperar com leite de coco.

Misture bem e acrescente esta mistura ao refogado de bacalhau e misture tudo muito bem.

Deixe ferver por uns 10 minutos e sirva em seguida dentro da própria panela de barro.

Salpique o coentro ou a salsinha pecada.

Acompanha um bom arroz branco e uma salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17821-bobo-de-bacalhau-a-minha-modas.html>