

BOBÓ DE PEIXE

INGREDIENTES

500 g de filé de peixe
1 cebola média
1 tomate grande maduro
1 maço de coentro
1 limão grande
1 colher (chá) de colorau
250 ml de leite de coco
500 g de mandioca cozida
2 xícara de água quente
4 colheres de azeite
sal

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal agosto e o suco de um limão grande.

Corte os filés de peixe em cubos pequenos.

Pique bem miúdo o tomate, cebola e o coentro.

Junte em uma panela, os cubos de peixe, os temperos e por fim o azeite.

No liquidificador, junte a mandioca e acrescente água quente, aos poucos, e bata até virar um mingau grosso.

Leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 20 minutos.

Após o tempo de cozimento, junte o mingau de mandioca e o leite de coco, apure o sal e deixe no fogo médio por mais 2 minutos.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23919-bobo-de-peixe.html>