

BOBÓ DE MEXILHÕES DA TIA LÉA

INGREDIENTES

1 kg de mexilhões
1 kg de aipim
1 maço de salsa
1 maço de coentro
1 pimentão verde
1 pimentão amarelo
1 pimentão vermelho
1 cebola grande
1 cabeça de alho
1 vidro grande de azeite de dendê
1 vidro pequeno de leite coco
2 colheres de óleo
1 lata de molho de tomate pronto
Pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o aipim que já está limpo e reserve.

Vá colocando aos poucos no liquidificador e bata bem.

Coloque numa panela o aipim batido, coentro e salsa ,deixe reservado.

Faça um refogado com a cebola e todos os temperos.

Coloque o molho de tomate e os mexilhões, deixe cozinhar por 10 minutos.

Coloque o aipim batido que estava reservado.

Coloque o azeite de dendê, o leite de coco e pimenta a gosto.

Deixe por mais meia hora cozinhando, desligue e faça uma farofa de dendê.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40365-bobo-de-mexilhoes-da-tia-lea.html>