# MACARRÃO AO MOLHO DE BOBÓ DE BACALHAU

## INGREDIENTES

### MOLHO:

Molho:1 colher das de sobremesa de caldo de peixe em pó

800 g de mandioca ou mandioquinha cozidas e espremidas

400 ml de água quente

2 colheres das de sopa de azeite de dendê

2 colheres das de sopa de azeite extra virgem

2 dentes de alho amassados

½ xícara das de chá de cebola cortada em cubinhos

1 colher das de sopa de gengibre fresco ralado

1 colher das de sopa de pimentão vermelho cortado em cubinhos

1 colher das de sopa de pimentão verde cortado em cubinhos

1 pitada de açafrão

1 folha de louro

200 ml de molho de tomate caseiro ou industrializado

1 colher das de chá de pimenta dedo de moça, picada

100 ml de leite de coco ou a gosto

Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

Cheiro verde a gosto

1 colher das de café de coentro fresco picado (opcional)

450 g de bacalhau em lascas refogado com temperos a gosto

### PARA POLVILHAR:

Para polvilhar:3 colheres das de sopa de queijo parmesão ou a gosto

100 g de castanhas de caju picadas e torradas

## MODO DE PREPARO

Em uma panela misture os dois azeites e refogue o alho, as cebolas, o gengibre, os pimentões e o açafrão.

Acrescente os ingredientes restantes, retifique os temperos e cozinhe por cinco minutos.

Em um refratário untado com azeite distribua a massa e cubra com o bobó.

Polvilhe com as castanhas misturadas com o parmesão e sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54844-macarrao-ao-molho-de-bobo-de-bacalhau.html