

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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