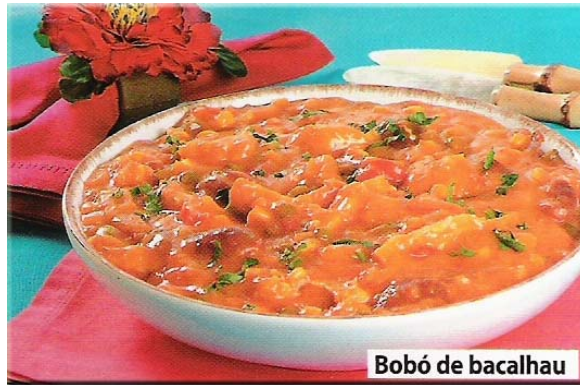


Bobó de Bacalhau



Ingredientes

- 1kg de aipim sem casca e cozido na água e sal a gosto
- 1/2kg de bacalhau em lascas dessalgado
- 1 xícara de azeite de oliva
- 1/2 lata de molho de tomate
- 2 cebolas picadas
- 200g de azeitonas pretas sem caroço
- fatias de pimentão verde (a gosto)
- pimenta (a gosto)
- 1 garrafinha de leite de coco

Modo de Preparo

Separe em uma tigela 1 kg de aipim descascado, cozido e passado no liquidificador com a água em que foi cozido.

Depois pegar 500g de bacalhau em lascas. Atenção: Deixe de molho para tirar o sal. Em seguida é a hora do refogado. O refogado é feito no azeite de oliva com 2 cebolas picadas, 3 dentes de alho, 1/2 lata pequena de molho de tomate, fatias de pimenta verde e pimenta a gosto. Além das azeitonas pretas, sem caroço.

Quando o bacalhau já estiver dessalgado cozinhar bem. Depois coloque o purê de aipim e misture bem com o bacalhau. Se quiser pode colocar uma garrafinha de leite de coco. Servir com arroz como acompanhamento.