



# PRÊMIO MERENDA NOTA 10 2019 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



**E.M. LUIZ MARINHO**

## **BOBÓ DE CAÇÃO**

### **INGREDIENTES:**

- ✓ 1 Kg de cação
- ✓ 500g de aipim cozido e liquidificado
- ✓ 2 cebolas pequenas bem batidas
- ✓ 2 sachês de molho e tomate
- ✓ 2 tomates sem pele
- ✓ Alho a gosto
- ✓ Sal e cheiro verde a gosto
- ✓ Azeite para refogar
- ✓ 1 copo de requeijão

### **MODO DE PREPARO:**

- ✓ Cortar o cação em tiras retirando as partes escuras e refogar juntando o azeite, cebola alho e sal
- ✓ Cozinhar por aproximadamente 10 minutos
- ✓ Acrescentar o tomate picado e o molho de tomate, deixe cozinhar por mais 3 minutos
- ✓ Acrescentar o aipim batido, mexendo devagar para não desmanchar o peixe
- ✓ Desligue o fogo e acrescente o requeijão e o cheiro verde

Servir com arroz