

Mafé (molho de amendoim) com Dourado Como Fazer



Ingredientes

Caldo

1 galinha caipira
sal e pimenta-do-reino a gosto

Peixe

100 mililitro (ml) de óleo de soja
1 cebola grande
1 pimentão picado

2 dente(s) de alho
2 colher(es) de sopa de extrato de tomate
300 grama(s) de amendoim moído
1/2 litro(s) de água
Caldo de galinha (primeira parte da receita)
2 posta(s) de dourado

Modo de preparo

Caldo

Desosse e tempere a galinha caipira com sal e pimenta. Em uma panela, frite-a com pequena quantidade de óleo por cinco minutos e acrescente água até submergi-la. Cozinhe-a por 20 minutos. Separe a galinha (aqui o molho será servido com o peixe, mas você pode usar a galinha se preferir) e reserve o caldo.

Peixe

Em uma panela com óleo, junte a cebola, o pimentão e o alho picados. Frite-os por dez minutos. Em seguida, adicione o extrato de tomate e mexa por mais cinco minutos ininterruptamente, para que nada seja queimado. Acrescente, então, o [amendoim moído](#) e, por mais sete minutos, mexa ininterruptamente.

Junte a água à panela e acrescente o caldo de galinha nos vegetais. Depois de o molho atingir o fervor, coloque o peixe e deixe em fogo baixo por dez minutos até que esteja cozido.

Mafé (molho de amendoim) com Dourado