

CAÇÃO DA MOEMA

INGREDIENTES

3 kg de posta de cação

2 pimentões: vermelho e amarelo cortados em tiras finas (tirar a semente e limpar)

3 batatas cortadas em rodelas finas

1 cebola grande cortada em rodelas finas

1 limão

azeite de oliva

azeite de dendê

1 vidro de leite de coco

2 tomates picados em rodelas

1 dente de alho

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

500g de azeitona preta grande

MODO DE PREPARO

Se o cação estiver congelado: tente escorrer o máximo de água possível antes de colocar na panela.

Esquente uma panela grande com 1 fio de azeite de dendê e azeite de oliva.

Esprema o limão.

Acrescente pimenta-do-reino e sal a gosto, em cima do peixe diretamente na panela.

Sele o peixe e retire o resto da água.

Retire o peixe para a travessa e guarde essa água da panela.

Coloque em uma panela grande 1 fio de azeite de dendê, 1 fio do azeite de oliva, uma camada de batata.

Acrescente o cação por cima.

Os tomates, a cebola, o pimentão e a salsa por cima do cação.

Começando a ferver, coloque as azeitonas pretas e um pouco da água do peixe que selamos no começo.

Se o cação já está descongelado, coloque um pouco do azeite que vem com as azeitonas pretas.

Em aproximadamente 20 minutos de fogo, o cação já estará quase derretendo.

Acrescente o leite de coco, acerte o sal e deixe por mais 5 minutos antes de desligar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14336-cacao-da-moema.html>