

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 rodela fina
1 cebola grande cortada em rodela fina
1 limão
azeite de oliva
azeite de dendê
1 vidro de leite de coco
2 tomates picados em rodela
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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