CAÇÃO NA MORANGA

INGREDIENTES

1 Moranga grande

1 kg e meio de cação em postas

100 ml azeite de dendê

300 ml de leite de coco

1 Cebola roxa grande

4 dentes de alho

1 limão

Salsinha e cebolinha a gosto

1 Pimentão Vermelho

1 Pimentão Amarelo

1Pimentão Verde

Azeitona a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1 Abra a Moranga como se fosse uma tampa, retire as sementes e feche

3 Em uma vasilha coloque as postas de cação salpique sal e limão e reserve por 15 min

Dourar o alho e a cebola

6 Adicione o leite de coco a azeitona a salsinha a cebolinha e os pimentões

8 raspar o interior da moranga com a colher e adicionar ao molho do cação para engrossar o caldo, ferva por mais 5 min e pronto

9 coloque a moqueca dentro da moranga e sirva com arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1567-cacao-na-moranga.html