

# PEIXE CAÇÃO COM LEITE DE COCO

## INGREDIENTES

5 postas de cação

8 dentes de alho

1 pimentão vermelho

1 pimentão verde

2 tomates

1 coentro

1 cebolinha

1 cebola grande

3 limão

5 colher de vinagre branco

4 colheres cheia de azeite de dendê

2 vidros de leite de coco, 250 ml

1 creme de leite

sal a gosto

tempero baiano a gosto

1 sachê de tempero em pó de ervas (sachê para temperar peixe)

## MODO DE PREPARO

Em uma bacia, coloque 5 postas de cação.

Em outra vasilha separada, para preparar o tempero, coloque 5 dentes de alho amassado, 3 limões espremidos e 5 colheres de vinagre.

Coloque sal a gosto, tempero baiano a gosto, 1 sachê de tempero em pó e misture.

Na bacia que estão as 5 porções de cação, coloque coentro e cebolinha, e despeje o tempero, deixe uns 10 minutos de descanso.

Corte cebola, pimentão e tomate em rodelas.

Em uma panela ao fogo, coloque 4 colheres de cheia de azeite de dendê.

Coloque cebola picada em quadrado, 3 dentes de alho, e deixe dourar.

Coloque as 5 postas de cação, e despeje o tempero em cima.

Despeje pimentão, cebola em rodelas, e o tomate, e mexa um pouco devagar.

Despeje 2 vidros de leite de coco de 250 ml, e um sal a gosto, mexa um pouco, e deixe uns 20 minutos cozinhando.

Depois de cozinhar, coloque em um recipiente e coloque 1 caixa de creme de leite, misture e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16457-peixe-cacao-com-leite-de-coco.html>