

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 rodela.

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 rodela, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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