ESPAGUETE COM CAÇÃO E PIMENTA AMERICANA

INGREDIENTES

500 g de espaguete de grano duro, cozido al dente

1 kg de cação cortado em cubos

sal e pimenta ao seu gosto

100 ml de azeite de oliva

50 ml de azeite de dendê

1 colher das de chá de alho amassado ou bem picado

3 cebolas grandes cortadas a gosto

10 pimentas americanas sem as sementes e cortadas a gosto (verde e vermelha)

1 colher das de café de páprica picante (opcional)

3 tomates frescos cortados em cubos pequenos

½ xícara das de chá de cheiro verde fresco bem picado

2 colheres das de sopa de coentro fresco bem picado

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal e pimenta e reserve.

Em uma panela grande, aqueça o azeite e frite o alho.

Acrescente as cebolas, as pimentas e refogue rapidamente.

Junte a páprica, os tomates e deixe cozinhar em fogo baixo por 5 minutos com a panela tampada.

Junte o peixe e cozinhe por aproximadamente doze minutos após início da fervura.

Verifique os temperos, acrescentando sal e pimenta ao seu gosto.

Desligue o fogo, acrescente o cheiro-verde e o coentro.

Junte ao macarrão e sirva bem quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19872-espaguete-com-cacao-e-pimenta-americana.html