

# MOQUECA DE PREGUIÇOSO

## INGREDIENTES

8 postas de cação

100 ml de azeite de dende

300 ml de leite de coco

2 pimentões

1 dente de alho

1 cebola grande

2 tomates bem maduros

1 maço de coentro

sal a gosto

suco de 1 limão

## MODO DE PREPARO

Coloque o cação em uma vasilha, tempere com sal e limão e reserve.

Coloque no liquidificador o tomate, os pimentões, a cebola, o coentro e o leite de coco.

Bata até ficar homogêneo e reserve.

Passe o alho no fundo em uma panela e coloque o cação com os temperos batidos.

Leve ao fogo médio por 20 a 30 minutos e sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26454-moqueca-de-preguicoso.html>