

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
1cebola 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>