

# 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.

Passa 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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