

MOQUECA DE CAÇÃO

INGREDIENTES

1 kg de cação descongelado

pimentão verde vermelho e amarelo a gosto

1 cebola roxa

azeitonas

3 tomates

3 batatas grandes

alho

manteiga

azeite

óleo de dendê

leite de coco

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Sele as postas de cação no azeite bem quente, até que dourem.

Pique os ingredientes em rodelas finas, deixe as azeitonas inteiras, corte a batata em fatias de um dedo.

Em outra panela, coloque a batata para cozinhar por 10 minutos.

Frite o alho junto ao cação, em uma panela de pedra ou de barro (se não tiver nenhuma dessas panelas pode ser panela comum mesmo).

Depois do alho dourado, acrescente o pimentão a cebola o tomate e as azeitonas.

Acrescente o leite de coco e o óleo de dendê (ambos são a gosto, se você não gosta de óleo de dendê é só substituir por pó de colorau).

Tempere com sal e pimenta a gosto e junte as batatas, deixe cozinhar tudo até que os pimentões fiquem moles, acrescente manteiga para dar mais sabor.

Finalize com salsinha ou cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29005-moqueca-de-cacao.html>