

PEIXADA CAPIXABA

INGREDIENTES

2 kg de posta de cação
8 tomates cortados em rodela
8 cebolas cortadas em rodela
salsinha a gosto
limão para temperar
sal a gosto
azeite
1 colher de páprica
200 ml de leite de coco

MODO DE PREPARO

Tempere as postas de cação com limão e sal e deixe marinar por 30 minutos.

Corte os tomates e as cebolas em rodela de 0,5 centímetro.

Unte uma panela, de preferência panela de barro, mas pode ser uma panela de alumínio.

Forre o fundo da panela com rodela de tomate e por cima coloque rodela de cebola.

Acomode as postas de peixe e por cima das cebolas salpique com salsinha picada.

Repita novamente com rodela de tomate e cebola e salpique com salsinha até acomodar todas as postas.

Termine com rodela de tomates, cebolas e salsinha.

Misture 1 colher de páprica em 100 ml de água e despeje sobre as cebolas.

Tampe a panela e comece a cozinhar.

Quando começar a ferver despeje o leite de coco e desligue o fogo após 10 minutos.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30696-peixada-capixaba.html>