

PEIXADA CAPIXABA

INGREDIENTES

2 kg de posta de cação

8 tomates cortados em rodelas

8 cebolas cortadas em rodelas

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 rodelas 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 rodelas de tomate e por cima coloque rodelas de cebola.

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

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

Termine com rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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