

CAÇÃO TRAMPÉ DANS LA SAUCE DE CREVETTES (CAÇÃO AO MOLHO DE CAMARÃO)

INGREDIENTES

1 kg de cação em postas

800 g de camarão médio limpo e pré-cozido

50 ml de caldo de limão

3 colheres de sopa de azeite de dendê

50 g de cheiro verde

200 g de tomate pelado com o suco

1 pimentão vermelho em cubos

50 g de extrato de tomate

50 g de azeitona preta sem caroço

1 cebola grande em pétalas

4 dentes de alho em lâminas

10 g de pimenta biquinho

10 g de pimenta-do-reino

80 g de manteiga

5 g de manjericão seco

10 g de açafrão da terra

2 folhas de louro picadas

sal a gosto

MODO DE PREPARO

PEIXE:

Peixe: De véspera tempere as postas com o caldo de limão, pimenta-do-reino, açafrão, manjericão, louro e sal a gosto.

Numa chapa de ferro fundido aqueça a manteiga.

Disponha as postas do cação na chapa e deixe grelhar em ambos os lados.

Cuide para que as postas fiquem firmes.

Separe e guarde.

MOLHO:

Molho:Numa moquequeira de ferro fundido aqueça o azeite de dendê e refogue o alho.

Cubra com o tomate pelado, a cebola, a pimenta biquinho, o extrato de tomate e o pimentão.

Tampe e cozinhe por 20 minutos.

Acrecente o camarão e o cheiro verde.

Deixe no fogo por mais 3 minutos.

APRESENTAÇÃO:

Apresentação:Numa travessa disponha as postas do cação juntamente com a manteiga em que foi grelhado.

Cubra com o molho.

Decore com ramos de salsinha fresca e as azeitonas pretas.

ACOMPANHAMENTO:

Acompanhamento:Salada de palmito, azeitonas pretas, cebola em rodelas, cenoura crua(ralada) e beterraba crua(ralada).

Arroz branco.

Vinho Branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32037-cacao-trampe-dans-la-sauce-de-crevettes-cacao-ao-molho-de-camarao.html>