

# MOQUECA DE CAÇÃO ESPECIAL

## INGREDIENTES

- 1 kg de cação em posta
- 1/2 kg de mariscos
- 1/2 colher de sopa de sal
- 1 cebola grande cortada em rodela
- 4 colheres de sopa de azeite de dendê
- 2 tomates grande maduros picados
- 3 colheres de sopa de molho de tomate pronto
- 1 pimentão grande vermelho cortado em rodela
- 1 cubo de caldo de legumes
- 1 colher de sobremesa de cominho e pimenta-do-reino
- salsinha e cebolinha a gosto
- 1 vidro de leite de coco

## MODO DE PREPARO

Tempere as postas de cação com sal e reserve.

Frite a cebola no azeite de dendê e junte o tomate e o pimentão.

Em seguida coloque as postas de cação e os mariscos e mexa.

Acrescente o molho de tomate pronto e o caldo de legumes e espere 5 minutos.

Coloque o cominho, pimenta-do-reino, salsinha e cebolinha, mexa.

Em seguida coloque o leite de coco e mexa, quando levantar fervura desligue o fogo.

Bom Apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33212-moqueca-de-cacao-especial.html>