

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 rodelas

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 rodelas

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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