

CAÇÃO AO MOLHO DE FRUTOS DO MAR

INGREDIENTES

600 g de cação em postas

200 g de camarão sem casca (pode optar também por lula, mexilhão e outros frutos do mar)

3 limões

2 colheres (sopa) de azeite extra virgem

2 dentes de alho amassados

1 cebola picada

1/2 pimentão vermelho picado

2 colheres (sopa) de cheiro verde picado

5 colheres (sopa) de molho de tomate pronto

1 vidro de leite de coco

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere as postas com limão e deixe descansando.

Cozinhe por 5 minutos o camarão, mexilhão e a lula e reserve.

Em um recipiente separado refogue a cebola, alho e o pimentão.

Junte o molho e o azeite, misture bem até incorporar.

Acrescente o leite de coco e os frutos do mar.

Mexa e coloque as postas de cação uma ao lado da outra.

Tampe a panela e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos (fogo baixo).

Depois de pronto salpique o cheiro verde por cima e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37089-cacao-ao-molho-de-frutos-do-mar.html>