

CAÇÃO AO MOLHO DE LEITE DE COCO E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- 4 postas grandes de cação
- 1 garrafa pequena de leite de coco
- 1 copo de requeijão
- 1 limão espremido
- sal a gosto
- 1 dente de alho esmagado
- 2 colheres de sopa de pimentão verde
- 2 colheres de sopa de pimentão vermelho
- 2 colheres de sopa de pimentão amarelo
- 1 cebola média picada
- 3 colheres de sopa de azeite de dendê

MODO DE PREPARO

Pode ser feito em panela de barro ou convencional, a diferença é que na panela de barro o tempo de preparo dobra.

Tempere as postas de cação com o limão, alho e sal, reserve.

Na panela refogue a cebola e os pimentões com o azeite de dendê.

Acrescente o leite de coco e deixe ferver.

Acrescente as postas de cação, tampe a panela e deixe cozinhar por cinco minutos.

Retire as postas da panela sem retirar o molho, reserve.

Com o molho ainda no fogo acrescente o requeijão e deixe ferver.

Após fervura cubra as postas com o molho ou devolva as postas a panela. Sirva á seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40045-cacao-ao-molho-de-leite-de-coco-e-requeijao.html>