

ESCONDIDINHO DE CAÇÃO

INGREDIENTES

1 kg de cação limpo e sem osso

7 batatas médias

3 mandioquinhas médias

1 copo de requeijão

100 g de mussarela

1/2 vidro de leite de coco

1 copo de leite

3 colheres de margarina

1 cebola

2 tomates

5 colheres de molho de tomate

3 dentes de alho

1 colher de azeite de oliva

coentro a gosto

cheiro-verde a gosto

tempero baiano a gosto

suco de 1 limão

sal a gosto

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê: Cozinhe as batatas com a mandioquinha na panela de pressão por 10 minutos após a pressão.

Amasse as batatas com a mandioquinha e coloque em uma panela misture com o leite e a margarina misture até ferver um pouco, misture o cheiro-verde e reserve.

CAÇÃO:

Cação: Tempere o cação com limão, sal, tempero baiano e deixe descansar 30 minutos.

Refogue a cebola, o tomate, o alho no azeite, quando dourar coloque o cação e deixe cozinhar até o cação desfiar na panela.

Coloque o leite de coco e por último o coentro.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o cação numa travessa, espalhe o requeijão por cima e misture.

Depois coloque o puré e por fim a mussarela.

Leve ao forno aquecido por 5 minutos, até derreter a mussarela, sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42261-escondidinho-de-cacao.html>