

CAÇÃO AO LEITE DE COCO

INGREDIENTES

- 1 kg de cação em postas
- 1 pimentão vermelho (cortado em rodela)
- 1 pimentão verde (cortado em rodela)
- 2 tomates sem sementes
- 1 vidro de leite de coco
- 1 colher de amido de milho
- 1/2 xícara de salsinha
- 1/2 xícara de coentro
- 1/2 xícara de óleo de dendê (ou azeite)
- 1 colher de colorau
- 2 dentes de alho
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o cação com o sal, a pimenta e reserve.

Caso você queira tirar um pouco o cheiro do peixe, deixe-o de molho em água e vinagre, durante um tempinho. Depois escorra e tempere-o. Reserve.

Em uma panela grande, doure o alho no óleo de dende (ou azeite), e acrescente o pimentão e o tomate.

Deixe murchar um pouco, e coloque o cacão, juntamente com o leite de coco, misturado ao amido de milho e o colorau. Cozinhe por aproximadamente meia hora, ou até que o cação amoleça. Coloque a salsinha e o coentro, mexa delicadamente.

Pronto, está na mesa o nosso prato.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46582-cacao-ao-leite-de-coco.html>