

MOQUECA DE CAÇÃO COM CAMARÃO DA TIADA

INGREDIENTES

- 1 kg de cação em rodela de 2cm mais ou menos de espessura
- 1/2 kg de camarão limpo sem pele
- 3 tomates bem maduros sem pele
- 1 pimentão verde
- 2 dentes de alho
- 1 molho de tomate refogado (tipo Pomarola, Salsarette...)
- 1 colher de chá de açúcar
- azeite de dendê a gosto
- 200ml leite de coco
- 1 cebola média
- 1 limão
- sal, pimenta do reino, pimenta malagueta, corante, coentro a gosto

MODO DE PREPARO

REFOGADO:

Refogado: Em uma panela, aqueça o azeite de dendê, um pouco de corante, refogue o alho, a cebola e os tomates.

Acrescente o molho de tomate refogado, coloque uma colher de chá de açúcar misture, tampe a panela e deixe cozinhar bem.

Em outra panela, ferva uma água e passe os camarões retirando-os com uma escumadeira assim que ficarem vermelhos, reserve.

Com as mãos esprema as postas retirando o excesso de água e coloque na panela que está com o molho.

Coloque os temperos a gosto, sal, pimenta-do-reino, pimenta malagueta.

Acrescente os camarões, o pimentão e o leite de coco. Misture. Se quiser coloque por cima um molho de coentro. Tampe e deixe cozinhar uns 5 minutos. Pronto!

Sirva com arroz branco e uma salada de alface americana.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51306-moqueca-de-cacao-com-camarao-da-tiada.html>