

CAÇÃO NA MORANGA

INGREDIENTES

1 Moranga grande
1 kg e meio de cação em postas
100 ml azeite de dendê
300 ml de leite de coco
1 Cebola roxa grande
4 dentes de alho
1 limão
Salsinha e cebolinha a gosto
1 Pimentão Vermelho
1 Pimentão Amarelo
1 Pimentão Verde
Azeitona a gosto
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1 Abra a Moranga como se fosse uma tampa, retire as sementes e feche
3 Em uma vasilha coloque as postas de cação salpique sal e limão e reserve por 15 min
Dourar o alho e a cebola
6 Adicione o leite de coco a azeitona a salsinha a cebolinha e os pimentões
8 raspar o interior da moranga com a colher e adicionar ao molho do cação para engrossar o caldo, ferva por mais 5 min e pronto
9 coloque a moqueca dentro da moranga e sirva com arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1567-cacao-na-moranga.html>