

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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