

CAÇÃO À MODA SANCLAIR

INGREDIENTES

- 4 postas de cação grandes
- 2 dentes de alho amassados
- 1/1 cebola grande cortada em rodela
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de azeite de dendê
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- sal a gosto
- 1 pimenta dedo-de-moça cortada em cubinhos
- 1 pimentão pequeno vermelho cortado em rodela
- 1 limão (suco)
- 2 xícaras (chá) de molho de tomate
- 300 ml de água

MODO DE PREPARO

Em uma caçarola funda coloque o azeite

Refogue a cebola e o alho

Em seguida, coloque o pimentão e tempere com os outros ingredientes

Acrescente o molho de tomate

Acomode as postas em cima dessa cama de temperos e acrescente a água aos poucos conforme necessário; fica pronto em 10 minutos de fogo alto

Polvilhe salsa, cebolinha e coentro por cima

Sirva com arroz integral

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11166-cacao-a-moda-sanclair.html>