

CAÇÃO À MODA SANCLAIR

INGREDIENTES

4 postas de cação grandes

2 dentes de alho amassados

1/1 cebola grande cortada em rodelas

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 rodelas

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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