

# CAÇÃO DA GABI

## INGREDIENTES

1 kg de cação em postas  
2 cebolas  
6 dentes de alho  
coentro e salsinha a gosto  
sal e pimenta a gosto  
2 limões  
1 sachê de molho de tomate  
200 ml de leite de coco  
1 caixa (200 g) de creme de leite  
300 ml de Leite  
300 g de batata palito pré-frita  
1 fio de azeite

## MODO DE PREPARO

Tempere o cação com sal, pimenta, limão e reserve

Após isso acrescente o molho de tomate, leite de coco, salsinha e coentro

Acrescente a batata e cozinhe até que fique “al dente”

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1358-cacao-da-gabi.html>