

# POSTA DE CAÇÃO AO MOLHO

## INGREDIENTES

- 1 kg de posta de cação
- 1 cebola média picada
- 2 tomates picados
- 4 dentes alho picado
- 1 maço cheiro verde
- 1 maço salsinha
- 5 folhas de alfavaca in natura
- 500 ml de água quente
- condimentos, manjeriçã, manjerona e tempero baiano a gosto
- 1 sachê de molho pronto de sua preferência
- 100 ml azeite de oliva ou óleo de sua preferência
- sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Doure o alho e a cebola com o azeite de oliva

Sele as postas e acomode na panela, evitando mexer muito para não desmanchar

Depois acrescente o tomate, deixe apurar um pouco e acrescente a água até cobrir as postas

Adicione o molho pronto, as folhas de alfavaca, salsinha e os condimentos a gosto

Acrescente o cheiro verde para finalizar

Eu preparei na panela de barro por isso os 45 minutos de preparo

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7643-posta-de-cacao-ao-molho.html>