

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, manjeriço, 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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