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”

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1358-cacao-da-gabi.html