

CAÇÃO DIFERENTE

INGREDIENTES

- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cebola cortada em cubos pequenos
- 1 alho-poró cortado
- 2 tomates cortados em cubos pequenos
- 1 kg de cação cortado em pedaços grandes
- 1 dente de alho amassado
- 1 xícara (chá) de champignons cortados em fatias
- 3 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 1/2 xícara (chá) de salsinha
- 1 copo de requeijão cremoso (200 g)
- 50 g de queijo parmesão ralado para polvilhar por cima
- batata palha e arroz para acompanhamento

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande aqueça a manteiga em fogo médio.

Coloque o peixe, cebola, alho, alho poró, champignons, extrato de tomate, salsinha.

Deixe por 15 minutos em fogo médio-baixo, mexendo de vez em quando.

Em um refratário médio, cubra com requeijão e queijo ralado.

Leve ao fogo para gratinar 15 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16169-cacao-diferente.html>