

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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