

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>