

CAÇÃO À MILANESA AO MOLHO TÁRTARO

INGREDIENTES

CAÇÃO À MILANESA:

Cação à milanesa: 1 kg de cação

farinha de trigo

1 ovo grande

farinha de rosca

sal a gosto

orégano a gosto

pimenta-do-reino a gosto

óleo

MOLHO TÁRTARO:

Molho tártaro: 4 colheres (sopa) de creme de leite

3 colheres (sopa) de maionese

1 colher (sopa) de mostarda

picles de pepino e cenoura picadinhos (a gosto)

12 cebola pequena bem picadinha

1 colher (sopa) de limão

MODO DE PREPARO

CAÇÃO:

Cação: Tempere o peixe com sal e pimenta-do-reino.

Leve à geladeira por alguns minutos para pegar gosto dos temperos.

Passe o peixe na farinha de trigo.

Bata o ovo com sal e orégano e passe o peixe.

Por último passe na farinha de rosca.

Leve à geladeira por 15 minutos para ficar mais crocante. Após, aqueça o óleo e frite os peixes.

MOLHO:

Molho: Em uma tigela pequena adicione o creme de leite, a maionese, a mostarda, a cebola e o picles bem picados e por último o limão, mexa bem e está pronto.

Poderá servir com batatas à Doré e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33759-cacao-a-milanesa-ao-molho-tartaro.html>