

CAVALINHA AO MOLHO DE TOMATE

INGREDIENTES

1/2 kg de cavalinha graúda
1 pacote de extrato de tomate
1 colher de sopa de azeite
2 dentes de alho amassado
pimenta-do-reino a gosto
1 xicara de chá de suco de limão
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere de véspera a cavalinha com o suco de limão.

Acrescente o alho, a pimenta do reino e sal.

Em uma travessa coloque a cavalinha.

Regue com o extrato de tomate e o azeite.

Leve ao forno em fogo médio por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33982-cavalinha-ao-molho-de-tomate.html>