

CAÇÃO NO FORNO

INGREDIENTES

- 1 kg de postas de cação
- 1 limão siciliano
- 1 envelope de sopa de cebola
- 1 lata de creme de leite
- 1 vidro de leite de coco
- 2 colheres de sopa de alcaparra

MODO DE PREPARO

Lave o cação e deixe de molho no suco de limão siciliano por 20 minutos.

Escorra bem em uma peneira.

Passes as postas pela sopa de cebola.

Coloque num pirex.

Jogue as alcaparras por cima e reserve.

Numa vasilha misture o creme de leite com o leite de coco.

Despeje sobre o peixe que está no pirex.

Cubra com papel de alumínio e leve ao forno médio preaquecido por 20 minutos.

Sirva com arroz e legumes gratinados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34338-cacao-no-forno.html>