CAÇÃO ASSADO NA FORMA FULGOR

INGREDIENTES

7 postas de cação
1 pimentão vermelho
1 pimentão amarelo
1 tomate grande
2 cebolas grandes
8 dentes de alho grandes
salsinha
cebolinha
sal
pimenta

MODO DE PREPARO

Tempere as postas de cação com Hondashi e limão, reserve.
Corte os pimentões, o tomate e as cebolas em rodela grossas.
Descasque os dentes de alho e deixe-os inteiros.
Unte a forma “fulgor” com azeite ou margarina.
Distribua as postas de cação.
Coloque as rodela de tomate, pimentão e cebola.
Distribua o alho.
Tempere moderadamente com sal e pimenta-do-reino.
Leve ao fogo baixo por 30 minutos, acompanhe.
Destampe e deixe secar um pouco.
Após os legumes estarem “al dente” , retire, salpique salsinha e cebolinha.
Espalhe um fio de azeite.
Sirva !

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35450-cacao-assado-na-forma-fulgor.html>