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 rodelas 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 rodelas 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