

CAÇÃO AO MOLHO

INGREDIENTES

5 postas de cação
1 pimentão vermelho
1 pimentão verde
1 pimentão amarelo
5 tomates
1 cebola
Alho a gosto
Orégano
1 colher (sopa) de azeite de oliva
Molho de pimenta vermelha a gosto

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador 4 tomates com orégano e sal, reserve.

Picar uma cebola inteira e o alho a gosto, reserve.

Picar todos os pimentões em tiras finas, limpando as sementes, reservar.

Picar o tomate em cubos ou rodela, retirando as sementes, reserve.

Em uma panela adicione o azeite de oliva, refogar a cebola, o alho, o tomate e os pimentões.

Acrescente o molho de tomate que você reservou, deixe apurar por aproximadamente 20 minutos, desligue o fogo.

Em um refratário de vidro arrume as postas de cação.

Jogar o molho que você apurou por cima das postas, no refratário de vidro, levar novamente ao forno por aproximadamente 15 minutos.

Observe o tempo de cozimento do peixe, não deixe ele desmanchar, fique atenta ao ponto.

Desligue o fogo e sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41002-cacao-ao-molho.html>