

CAÇÃO À PORTUGUESA

INGREDIENTES

6 postas grandes de cação
1/2 xícara (chá) de vinho branco seco
2 colheres (sopa) de molho inglês
1 colher (sopa) de molho de pimenta
1 colher (chá) de colorau
3 dentes de alho ralados
1 cebola cortada em rodela
4 batatas medias cortadas em rodela
1 brócolis pequeno cortado em pedaços grandes
1/2 pimentão verde picado
1/2 pimentão vermelho picado
1/2 pimentão amarelo picado
1 dúzia de ovos de codorna cozidos
1 ramo de salsinho e cebolinha
quanto baste de azeite
quanto baste de azeitona preta
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma de sua preferencia regue o fundo com uma boa dose de azeite.

Ajeite os cações sobre o refratário e acrescente as batatas, o brócolis, a cebola e as azeitonas pretas em sua volta.

Coloque por cima o caldo do tempero do cação, o ramo de salsinha e cebolinha e mais uma boa dose de azeite.

Tampe a forma com papel alumínio e leve em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos.

Retire o papel alumínio e o ramo de salsinha e cebolinha e deixe o assado por mais 40 minutos

Retire-o novamente do forno e finalize com os ovos de codorna.

Deixe por mais 5 minutos e sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42073-cacao-a-portuguesa.html>