

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 rodelas

4 batatas medias cortadas em rodelas

1 brócolis pequeno cortado em pedaços grandes

1/2 pimentão verde picado

1/2 pimentão vermelho picado

1/2 pimentão amarelo picado

1 duzia 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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