

# 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>