

ESPETINHOS DE CAÇÃO

INGREDIENTES

1 kg de cação em filé

2 tomates verdes

2 cebolas médias

Curry a gosto

Alho desidratado

Sal a gosto

Ervas Finas a gosto

4 colheres sopa de vinagre ou limão

4 colheres sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Corte os filés de cação em cubos e reserve.

Em uma tigela misture o sal, alho desidratado, curry, as ervas finas, o vinagre e o azeite, coloque os cubos de cação.

Deixe marinhar 1 hora.

Corte os tomates e tire as sementes corte-os em tiras, faça o mesmo com as cebolas.

Em um espeto de churrasco (madeira) intercale cebola, peixe, tomate, faça isso até o fim.

Asse em churrasqueira ou grill até dourar, lembrando que peixe assa muito rápido.

Sirva com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42252-espetinhos-de-cacao.html>