

# 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 marinar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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