

# CAÇÃO AO MOLHO DE LARANJA

## INGREDIENTES

6 postas de cação  
3 limões  
Sal a gosto  
2 colheres de sopa de óleo  
1/2 cebola picada  
1/2 pimentão vermelho picado  
1/2 pimentão amarelo picado  
1 lata de creme de leite sem soro  
1/2 litro de suco de laranja puro  
1/2 maço de salsa e cebolinha

## MODO DE PREPARO

Em um refratário tempere as postas com o suco dos limões e o sal, reserve.

Deixe marinar por 30 minutos.

Em uma panela grande junte o óleo e os pimentões, deixe murchar.

Junte a cebola e deixe murchar, agora junte o suco de laranjas.

Quando estiver quase em ponto de fervura acrescente o creme de leite sem soro e metade da salsa e cebolinha e as postas de cação, deixe cozer uns 5 minutos de cada lado e pronto.

Decore com o restante da salsa e cebolinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/42544-cacao-ao-molho-de-laranja.html>