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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42544-cacao-ao-molho-de-laranja.html