

CAÇÃO A BAIANA

INGREDIENTES

6 postas de cação

1 vidro de leite de coco

1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

2 tomates

2 cebolas

1 dente de alho

1 pimenta dedo de moça (se gostar de pimenta)

1/2 sachê de molho de tomate pronto

sal e alho

MODO DE PREPARO

Temperar as postas de cação com limão e sal, reserve por 15 minutos.

Em uma panela de preferencia de barro ou de ferro colocar as postas separadas.

Colocar em rodelas o pimentão a cebola e o tomate.

Colocar o sache de molho pronto.

Regar com azeite e a garrafinha de leite de coco.

Tampar a panela e fermentar em fogo brando por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42706-cacao-a-baiana.html>