

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 rodela 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>