

CAÇÃO AO MOLHO VERMELHO

INGREDIENTES

- 1 kg de cação em postas
- Suco de 1 limão
- 3 envelopes de sazón verde
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 2 dentes de alho amassados e picados
- 1 cebola média picada
- 1 xícara de polpa de tomate
- 1 xícara de água
- 1 pitada de açúcar
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere as postas de cação com o suco de limão, 2 envelopes de Sazón e sal e deixe tomar gosto por 20 minutos.

Numa panela grande, aqueça o azeite em fogo alto e refogue o alho e a cebola por 4 minutos, ou até dourarem.

Junte a polpa de tomate, a água, o açúcar, 1 envelope restante de Sazón, e cozinhe por mais 5 minutos.

Acrescente as postas de cação e deixe cozinhar por mais 15 minutos, com a panela semi-destampada, ou até que o peixe esteja macio. Acerte o sal, se necessário.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43770-cacao-ao-molho-vermelho.html>