

# CAÇÃO AO LEITE DE COCO E ALHO-PORÓ

## INGREDIENTES

800 g de cação em posta  
2 tomates em rodela  
1 cebola em rodela  
1/2 pimentão verde em rodela  
1/2 alho-poró em rodela  
200 ml de leite de coco  
1 colher de chá de extrato de tomate  
1 colher de shoyu  
1/2 limão para temperar o peixe  
1 colher de azeite  
sal a gosto  
cheiro-verde ou coentro a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere as postas de cação com sal e limão (eu usei tempero "receita da casa- ajinomoto", acho ótimo) e reserve.  
Coloque no fundo de uma assadeira de vidro o azeite.  
Monte em camadas: tomate, cebola, pimentão e alho-poró.  
Em seguida, as postas de cação.  
Mais uma camada de tomate, cebola, pimentão e alho-poró.  
Despeje o shoyu, extrato de tomate e leite de coco.  
Polvilhe o cheiro verde ou coentro.  
Leve ao forno de 20 a 30 minutos.  
Eu indico acrescentar mais cheiro verde depois de pronto.  
Pode ser servido com arroz branco, salada de repolho e farofa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44302-cacao-ao-leite-de-coco-e-alho-poro.html>