CAÇÃO AO LEITE DE COCO E ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

800 g de cação em posta

2 tomates em rodelas

1 cebola em rodelas

1/2 pimentão verde em rodelas

1/2 alho-poró em rodelas

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