

## CAÇÃO NO VINAGRETE

### INGREDIENTES

1 kg de cação

2 limão

sal a gosto

3 tomates grande

1 cebola grande

cheiro-verde a gosto

200 g de farinha de trigo

azeite de oliva a gosto

1 sachê de sazón salada

### MODO DE PREPARO

Tempere as postas de cação com limão e sal um dia antes.

Passe as postas na farinha de trigo e as frite no óleo bem quente reserve as num prato com papel toalha.

Corte a tomate e a cebola como fosse fazer uma vinagrete.

Em uma frigideira grande coloque o azeite e ai coloque a tomate e a cebola e o sazón e deixe fritar um pouco.

Coloque o cheiro-verde, as postas do cação já fritas e vire as postas até secar a água das verduras e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/44941-cacao-no-vinagrete.html>