

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 aí 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44941-cacao-no-vinagrete.html>