

# CAÇÃO AO MOLHO DE PIMENTÕES.

## INGREDIENTES

### MOLHO:

Molho: 1 cebola  
2 dentes de alho  
1/2 pimentão vermelho  
1/2 pimentão amarelo  
1/2 pimentão verde  
azeite  
1 lata de tomate pelado  
1 pacote de molho de tomate tradicional  
sal a gosto  
1 colher de café de molho inglês

### CAÇÃO:

Cação: 4 postas médias de cação  
sal a gosto  
cheiro verde  
suco de 2 limões

## MODO DE PREPARO

### PREPARANDO O CAÇÃO:

Preparando o cação: Comece a receita preparando o cação. Tempere-o com sal, limão e cheiro verde e deixe marinar com 30 minutos.

Após os 30 minutos, aqueça uma frigideira, e frite as postas até que adquiram uma cor levemente dourada. Cuidado para que as postas não se desmanchem. Reserve.

### PREPARANDO O MOLHO:

Preparando o molho: Coloque na panela o azeite e deixe esquentar. Adicione a cebola e o alho picados. Deixe dourar.

Após refogar o alho e a cebola, acrescente os pimentões cortados em tiras e deixem refogar. Caso necessário, acrescente um pouco de água.

Quando os pimentões começarem a amolecer, acrescente o tomate pelado e o molho de tomate. Coloque um

punhado de açúcar (para quebrar a acidez), acrescente o molho inglês e acerte o sal.

#### PREPARANDO O CAÇÃO COM O MOLHO:

Preparando o cação com o molho: Coloque o cação em uma forma e jogue o molho de pimentões por cima. Leve ao forno por aproximadamente 20 minutos. Sirva com um arroz branco ou a grega.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45314-cacao-ao-molho-de-pimentoes.html>