

CAÇÃO COM BATATAS AO FORNO

INGREDIENTES

- 1,5 kg de cação em postas
- 500 g de batata cozida e cortadas em rodela
- 1 pacote de creme de cebola
- 3 tomates cortados em rodela
- 3 pimentões cortados em rodela
- 3 cebolas cortadas em rodela
- Azeite
- 2 dentes de alho amassados
- Sal a gosto
- Suco de 1 limão

MODO DE PREPARO

Tempere as postas de cação com o alho, sal e limão e reserve.

Em uma assadeira coloque as batatas, formando assim uma espécie de cama para receber as postas, regue com bastante azeite.

Espalhe metade do creme de cebola por cima das batatas (levemente pré-cozidas).

Coloque as postas em cima, coloque por cima o tomate, o pimentão e a cebola, espalhando bem, cobrindo as postas.

Regue novamente com azeite e por último jogue o restante do creme de cebola por cima!

Aqueça o forno por cerca de 15 minutos em temperatura média e depois leve a assadeira ao forno por 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45913-cacao-com-batatas-ao-forno.html>