

CAÇÃO COM BATATAS AO FORNO

INGREDIENTES

- 1,5 kg de cação em postas
- 500 g de batata cozida e cortadas em rodelas
- 1 pacote de creme de cebola
- 3 tomates cortados em rodelas
- 3 pimentões cortados em rodelas
- 3 cebolas cortadas em rodelas
- 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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