CAÇÃO AO MOLHO VEMELHO

INGREDIENTES

1 kg de cação em postas

suco de 1 limão

3 envelopes de tempero Sazón para "aves peixes e arroz"

2 e 1/2 colheres (chá) de sal

1 colher (sopa) de azeite de oliva

2 dentes de alhos espremidos

1 cebola média picada

1 xícara (chá) de polpa de tomate

1 xícara (chá) de água

1 pitada de açúcar

MODO DE PREPARO

Tempere as postas de peixe com o suco de limão 2 envelopes do tempero Sazón e 2 colheres (chá) de sal deixe marinar por 20 minutos.

Em uma panela grande aqueça o azeite em fogo alto.

Refogue o alho e a cebola por 4 minutos ou até dourarem.

Junte a polpa, a água, o açúcar, o tempero Sazón e o sal restantes cozinhe por mais 15 minutos.

Acrescente as postas de cação e deixe cozinhar por mais 15 minutos ou até que o peixe esteja macio, cozinhe com a panela semitampada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46136-cacao-ao-molho-vemelho.html