

CAÇÃO RÁPIDO

INGREDIENTES

1 tomate sem pele e sem semente picadinho (se não tiver, para agilizar ainda mais pode ser 1/2 xícara de molho de tomate)

1 vidrinho de leite de coco

1 cebola picadinha

4 pedaços de filé de cação

salsinha a gosto

sal e pimenta-do-reino a gosto

azeitonas pretas

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com sal e pimenta, reserve.

Em uma panela coloque azeite, e doure a cebola, em seguida coloque o cação e deixe dar uma leve fritada em ambos os lados, coloque o tomate (ou o molho).

Feche a panela, deixe refogar por 1 minuto, coloque o leite de coco e deixe até o peixe ficar macio.

Com o cação é super rápido, por último misture a salsinha e a azeitona preta e desligue (se precisar acerte o sal).

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49617-cacao-rapido.html>