

CAÇÃO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

4 postas de cação

1 sachê de molho branco

1 talo pequeno de alho-poró cortado em rodelas

Palmito picado (a gosto)

Mussarela ralada

Sal, pimenta-do reino, ervas desidratadas a gosto

Suco de 1 limão

Suco de 1/2 laranja

Azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere as postas de cação com o sal, a pimenta, as ervas de sua preferência e suco de laranja e limão.

Deixe descansar na geladeira por mais ou menos 2 horas.

Em uma panela aqueça um pouco de azeite e frite o alho-poró até ficar transparente.

Junte o molho branco e o palmito, quando abrir fervura, desligue.

Em uma frigideira aqueça um pouco de azeite e ponha as postas do cação para selar, 1 minuto de cada lado é suficiente.

Forre o fundo de um refratário com um pouco do molho.

Disponha as postas do cação, e cubra com o restante do molho e junte a mozarela

Leve ao forno pré-aquecido por mais ou menos 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51923-cacao-ao-molho-branco.html>