FILÉ DE CAÇÃO AO MOLHO PORTUGUÊS

INGREDIENTES

1 kg de filé de cação em pequenas postas

3 batatas grandes cozidas e em fatias grossas

1 cebola pequena processada

1 pimentão verde

1 pimentão amarelo

1 pimentão vermelho

2 tomates grandes em fatias finas

1/2 vidro de leite de coco

Cheiro verde

Óleo

Azeite de oliva

Páprica

Suco de um limão pequeno

Alho

Sal a gosto

Molho de tomate

Alho

1 caixinha de creme de leite

Queijo ralado

MODO DE PREPARO

Tempere as postas de cação com sal, suco de limão, alho e páprica. Reserve por, no mínimo, 30 minutos para que o tempero se entranhe no peixe.

Depois de pré-cozidas, forre uma travessa com as fatias de batatas. Regue com azeite.

Frite a cebola no óleo. Em seguida, adicione o molho de tomate (o quanto baste), o creme de leite e o leite de coco. Acrescente o cheiro verde picado.

Jogue metade do creme sobre as batatas.

Sobreponha as postas de peixe na travessa de modo que cubra todos os vãos.

Espalhe o pimentão verde, o amarelo e o vermelho picadinhos sobre o peixe.

Coloque as fatias de tomate sobre o pimentão. Acrescente a outra metade do creme por cima. Polvilhe queijo ralado, se desejar. Despeje bastante azeite de oliva.

Leve ao forno em temperatura média por cerca de 40 a 50 minutos.

Sirva com arroz branco e azeitonas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52163-file-de-cacao-ao-molho-portugues.html