CAÇÃO AOS 5 QUEIJOS DO BATATA

INGREDIENTES

2 kg de posta de cação

400 ml leite de coco (1 vidro pequeno)

2 copos de requeijão

Sal e pimenta calabresa desidratada a gosto

Suco de 1 limão

200 g de queijo prato

200 g de provolone

200 g de queijo cheddar

200 g de mussarela

½ copo de leite

1 cubo de caldo de camarão (ou o caldo de sua preferência)

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com sal, pimenta calabresa desidratada e o suco de limão.

Deixe tomar gosto por 1 hora.

Retire os filés do tempero e coloque-os em um refratário, cubra com o leite de coco e leve ao forno à 200º, asse até quase secar o líquido.

Dissolva o caldo no leite e jogue sobre as postas.

Cubra com os queijos e o requeijão e volte ao forno para gratinar.

Sirva com arroz branco e salada de folhas verdes variadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53410-cacao-aos-5-queijos-do-batata.html