

CAÇÃO DE ALHADA

INGREDIENTES

- 1 kg de cação em postas
- Sal a gosto
- 8 colheres (de sopa) de azeite
- 8 dentes de alho moído
- 1 folha de louro
- 1 ramo de coentro picado
- 1 colher (de sopa) de vinagre
- 2 colheres (de sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Cozinhe o cação em água com sal (depois de cozido se preferir tire as espinhas).

Reserve a água do cozimento.

Aqueça o alho no azeite só para liberar o sabor (não deixe queimar).

Adicione a farinha e refogue, mexa bem para não fazer grumos.

Junte a água do cozimento e a folha de louro.

Cozinhe até engrossar.

Junte o cação, o vinagre e o coentro.

Sirva com batatas fritas ou cozidas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55239-cacao-de-alhada.html>