POSTA DE CAÇÃO AO MOLHO

INGREDIENTES

1 kg de posta de cação

1 cebola média picada

2 tomates picados

4 dentes alho picado

1 maço cheiro verde

1 maço salsinha

5 folhas de alfavaca in natura

500 ml de água quente

condimentos, manjericão, manjerona e tempero baiano a gosto

1 sachê de molho pronto de sua preferência

100 ml azeite de oliva ou óleo de sua preferência

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Doure o alho e a cebola com o azeite de oliva

Sele as postas e acomode na panela, evitando mexer muito para não desmanchar

Depois acrescente o tomate, deixe apurar um pouco e acrescente a água até cobrir as postas

Adicione o molho pronto, as folhas de alfavaca, salsinha e os condimentos a gosto

Acrescente o cheiro verde para finalizar

Eu preparei na panela de barro por isso os 45 minutos de preparo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7643-posta-de-cacao-ao-molho.html