CAÇÃO ASSADO DA LU

INGREDIENTES

7 postas de cação

2 tomates grandes

1 cebola grande

1 pimentão verde grande

2 cebolas médias

4 limões

1 colher (chá) de sal

azeite de oliva extra virgem

1 pitada de tempero vinagrete seco

3 batatas médias

MODO DE PREPARO

Tempere as postas somente com o suco dos limões e o sal

Em uma forma média retangular forre com azeite

Em seguida forre com rodelas médias das batatas

Coloque as postas de uma forma uniforme e jogue a água do suco em cima

Sobre as postas coloque fatias do pimentão

Em seguida coloque as rodelas dos tomates e as rodelas da cebola

Salpique mais um pouco de sal e o tempero vinagrete seco

Coloque mais azeite e cubra tudo com papel alumínio

Leve ao forno convencional a 205

Tire o papel alumínio e deixe no fogo por mais 10 minutos

Agora é só servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8406-cacao-assado-da-lu.html