

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 rodela 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 rodela dos tomates e as rodela 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>