

CAÇÃO DA GABI

INGREDIENTES

1 kg de cação em postas
2 cebolas
6 dentes de alho
coentro e salsinha a gosto
sal e pimenta a gosto
2 limões
1 sachê de molho de tomate
200 ml de leite de coco
1 caixa (200 g) de creme de leite
300 ml de Leite
300 g de batata palito pré-frita
1 fio de azeite

MODO DE PREPARO

Tempere o cação com sal, pimenta, limão e reserve

Após isso acrescente o molho de tomate, leite de coco, salsinha e coentro

Acrescente a batata e cozinhe até que fique “al dente”

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1358-cacao-da-gabi.html>