

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8406-cacao-assado-da-lu.html>