

## Cação à mediterrâneo



Ingredientes: 4 unidade de dentes de alho esmagados (sem casca)  
4 colher de sopa de vinho branco  
1 colher de sopa de coentros picados  
1 unidade de limão (sumo)  
2 load de louro  
4 unidade de filetes de cação  
3 unidade de cebolas às rodelas  
3 unidade de tomates às rodelas  
0 totaste de sal grosso

### Instruções de preparação:

Coloque o cação, o tomate, a cebola e o pimentão num recipiente. Tempere com os dentes de alho esmagados, o vinho branco, os coentros picados, o sumo de limão, o louro e o sal. Misture tudo com cuidado e reserve durante 1 hora. Para grelhar coloque o cação no meio da grelha e os legumes ao redor. Vira delicadamente 2 vezes para não quebrar. Sirva com batatas cozidas e uma salada de alface.

Sugestões Adicionais: