

PEIXE ESCABECHE MARISA

INGREDIENTES

alho a gosto

2 cebola médias

3 tomates

1 pimentão amarelo ou vermelho

1/2 vidro de alcaparras

1 kg de tilápia

1 sachê de molho de tomate

1 vidro de champignon

pimenta a gosto

noz moscada a gosto

1 colher de azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogar o alho e a cebola com um fio de azeite.

Acrescentar os tomates picados e os pimentões e deixar cozinhar até que eles amoleçam.

Colocar o sachê de molho de tomates, colocar os filés de tilápia sobre o molho, deixar cozinhar por aproximadamente 20 minutos.

Se o molho estiver ralinho faça uma pequena porção de água com farinha de trigo, mexa bem e despeje.

Acrescente alcaparras, champignon, pimenta e noz moscada sem mexer muito para não desmanchar as postas.

Sirva com arroz ou purê.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34252-peixe-escabeche-marisa.html>