

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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