

ESCABECHE DE PEIXE

INGREDIENTES

1 tambaqui inteiro
1 maço de cheiro verde
1 cebola
1 tomate
1 pimentão
4 pimentas-de-cheiro
3 ovos
1 caixa de creme de leite
1 sachê de extrato de tomate
1 garrafa pequena de leite de coco
azeite
1 copo de óleo
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o peixe para fritar e depois salgue. Frite com óleo de soja, reserve e deixe descansando.

Cozinhe os ovos, descasque e reserve.

Pegue os temperos, cebola, tomate, pimentão, pimenta de cheiro e corte em pedaços pequenos.

Coloque-os em uma panela, acrescente o azeite e refogue.

Em seguida acrescente o creme de leite, o extrato de tomate e o leite de coco, essa mistura vai virar um molho.

Junto ao molho acrescente o peixe já frito, com um pouco de água e sal a gosto.

Acrescente o cheiro verde picado e deixe ferver por uns 10 minutos.

Coloque os ovos e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35793-escabeche-de-peixe.html>