

ESCABECHE DE TUCUNARÉ

INGREDIENTES

2 kg de tucunaré
2 limões
1 kg de tomate bem maduros
4 cebolas grandes
2 pimentões
2 colheres de alho picadinho
1 colher de açafrão
200 ml de massa de tomate
cheiro verde (cebolinha e coentro)
sal a gosto
farinha de trigo para empanar
ovo para empanar
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Comece pelo molho, refogue o alho a cebola, o açafrão, tomate e os pimentões até que todos fiquem bem cozidos.

Acrescente, a massa de tomate e o cheiro verde até que fique um molho consistente.

Tempere o peixe com sal, alho e limão, reserve.

Empane os pedaços de peixe, passando no ovo depois pela farinha, frite em óleo bem quente. Reserve.

Depois que estiverem todos fritos coloque-os em uma travessa e jogue o molho por cima.

Atenção não é para ficar de molho e sim somente com um camada de molho por cima.

Sirva com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49251-escabeche-de-tucunare.html>