

# 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 açafraão  
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 açafraão, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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