

# PEIXE ESCABECHE ESPECIAL

## INGREDIENTES

2 kg de pescada em postas  
1 cheiro verde  
1 cebola ralada  
1 pimentão pequeno em tiras  
3 tomates maduros  
2 pimentas de cheiro  
3 colheres de azeite  
óleo suficiente para fritar o peixe  
1 xícara de trigo  
2 ovos  
1/2 cartela de ovo de codorna  
1/2 lata de milho  
1/2 lata de ervilha  
1/2 kg de batata  
3 colheres de extrato de tomate  
5 limões  
sal a gosto  
pimenta a gosto  
1/2 lata de creme de leite  
1/2 vidro pequeno de leite de coco

## MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com limão e sal e reserve por alguns minutos.

Bata os 2 ovos ligeiramente e passe o peixe pelo ovo e depois pela farinha e frite no óleo bem quente.

Em uma panela esquentada o azeite junte o pimentão, cebola, tomate, pimenta de cheiro, cheiro verde, extrato de tomate, pimenta-do-reino, sal e suco de meio limão, batatas cortadas em pedaços pequenos.

Adicione água já fervendo e deixe cozinhar por algum tempo.

Depois de 20 minutos coloque o leite de coco, creme de leite, milho, ervilha.

Coloque o peixe frito no molho e os ovos de codorna e sirva.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53367-peixe-escabeche-especial.html>