

ESCABECHE DE FILÉ DE MELUZA

INGREDIENTES

- 1 kg de peixe tipo meluza sem espinha
- 1 tomate
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 saquinho de sazón
- 4 colheres de extrato de tomate
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 copo de água
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o peixe meluza em uma panela, em seguida coloque o tomate, a cebola cortados em cubos pequenos, os alhos amassados, o sazón, o extrato de tomate, o sal e a pimenta a gosto e meio copo de água.

Deixe cozinhar de 30 a 40 minutos.

Depois despeje o creme de leite e a água que sobrou, deixe refogar por mais 10 minutos sempre mechendo para não pegar no fundo da panela.

Está pronto para servir com arroz branco, bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54553-escabeche-de-file-de-meluza.html>