

ESCA BECHE DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

5 peixes tipo piau

4 tomates

2 cebolas

salsinha

cebolinha

1 copo de vinagre branco

Suco de 2 limões

MODO DE PREPARO

Corte os peixes tamanho mais ou menos de 4 cm.

Deixe em uma bacia com água e o suco do limão por 15 minutos.

Passados os 15 minutos lave os peixes e tempere a gosto (sal, alho,tempero pronto)

corte os tomates em cubinhos com as sementes, reserve.

corte as cebolas em cubinhos.

Coloque uma colher de óleo na panela de pressão e arrume os peixes lado a lado, pode ficar bem juntinhos.

Sobre o peixe jogue os tomates , a cebola a salsinha e a cebolinha.

Por último coloque o vinagre.

Deixe cozinhar na pressão e em fogo baixo por aproximadamente 1 hora e 45 minutos.

Está pronto para servir.

Os espinhos dos peixes derretem todos.

Acompanha arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/56323-escabeche-de-panela-de-pressao.html>