

ESCABECHE 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56323-escabeche-de-panela-de-pressao.html>