CEVICHE DE ROBALO

INGREDIENTES

400 g de peixe branco (robalo)

1 limão espremido

sal e pimenta a gosto

1 cebola roxa cortada estilo julienne (tiras finas)

1 tomate cortado em cubos estilo brunoise

1/2 colher (chá) de pimentão amarelo

1/2 colher (sobremesa) de gengibre

azeite a gosto

1 folha de hortelã

MODO DE PREPARO

Corte o peixe em cubos pequenos

Coloque o peixe em uma vasilha e tempere com o limão, sal e pimenta; reserve por 5 minutos

Em outra vasilha, misture os outros ingredientes e tempere com um pouco de sal

Coloque o peixe sem o líquido na vasilha com os outros ingredientes

Coloque um fio de azeite

Enfeite com uma folha de hortelã

Coma com torradas ou tortilhas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11508-ceviche-de-robalo.html