

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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