CEVICHE

INGREDIENTES

500 g do peixe de sua escolha (Salmão, linguado, tilápia).

1 cebola de cabeça branca (1 pequena ou ½ grande.)

1 cebola de cabeça roxa (1 pequena ou ½ grande.)

limão (Aproximadamente 4 ou 6)

1 laranja

4 dentes de alho

azeite

páprica doce

1 pimenta malagueta (dedo de moça)

2 pimentas de bode

Tomate cereja (a gosto)

Tempero para para peixes e saladas

sal (a gosto)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente adicione o peixe cortado em cubos e o tempero com um pouco de sal.

Cubra com suco de limão e deixe marinando por no mínimo 2 horas. Reserve.

MISTURA PARA CEVICHE:

Antes de iniciar este passo, separe 1 colher de cada tipo de cebola

Em um recipiente grande (diferente do que está com o peixe) adicione a laranja, a páprica doce e os dois tipos de cebola picados bem pequenos.

Misture, tempere com tempero para peixes e sal a gosto. Reserve. (Lembre-se que já foi adicionado temperos no peixe).

Em um frigideira, adicione 3 colheres de azeite (use azeite saborizado com Ervas finas, por exemplo)

Coloque os 4 dentes de alho picadinhos, as 2 colheres dos dois tipos de cebola que foram separadas, corte as pimentas (Malagueta e de bode) ao meio e deixe em fogo médio para dourar.

Depois de dourar, deixe esfriar um pouco e despeje tudo junto no recipiente que está reservado para a mistura do ceviche.

Após o tempo do peixe no limão, escorra todo o líquido e junte o peixe à mistura do ceviche. Adicione tomates cereja picados ao meio e pronto, é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13198-ceviche.html