

CEVICHE PERUANO DE PEIXE

INGREDIENTES

250 g de filé de Saint Peter ou outro peixe de carne branca e suave

1 lata de milho verde

1 cebola roxa média

1 xícara de coentro picado

2 a 3 limões taiti

200 ml de água

1/3 de pimenta dedo de moça sem caroço

Sal a gosto

1 batata doce

1 colher de colorau (ou corante vermelho)

1 colher de açúcar

MODO DE PREPARO

Descasque a batata doce e corte em cubos.

Cubra a batata doce com água e cozinhe com colorau e açúcar, deixando reduzir.

Escorra, deixe esfriar e reserve.

Corte o filé em cubos e reserve resfriado.

Em seguida, corte a cebola roxa em fatias finas (corte à julienne).

Pique o coentro (não muito) e pique a pimenta bem miúda.

Após isso junte o peixe, a cebola, o coentro, o milho, a batata cozida e a pimenta (a gosto) em uma vasilha.

Junte a água à preparação.

Adicione gradualmente o suco do limão de modo que o caldo não fique demasiadamente cítrico (azedo).

Salgue a preparação a gosto, no entanto, recomenda-se não deixar insossa.

Deixe a preparação descansando por 30 minutos na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15439-ceviche-peruano-de-peixe.html>