

CEVICHE DA TERRA

INGREDIENTES

1 banana da terra madura grande

1 pequena cebola roxa

Gengibre com a casca a gosto

Cheiro Verde a gosto

2 colheres (sopa) de milho de lata cheia

Suco de 1 limão

Suco de 1 laranja

Raspas da casca da laranja

Sal a gosto

Pimenta dedo-de-moça sem sementes a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a cebola e fatie bem fininha.

Corte a banana em cubos pequenos e coloque em recipiente de vidro médio e fundo.

Esprema o suco dos limões e da laranja, acrescente as bananas e rale a casca da laranja sobre o recipiente.

Corte a cebola, fatie bem fininha e acrescente no recipiente.

Rale o gengibre com a casca sobre o recipiente, corte a pimenta bem picadinha e o cheiro verde, e acrescente no recipiente.

Acrescente as colheres de milho e o sal no recipiente.

Misture tudo muito bem, leve à geladeira e deixe marinando por algumas horas.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16132-ceviche-da-terra.html>