

CEVICHE FÁCIL E INFALÍVEL

INGREDIENTES

1,3 kg de filé de peixe filhote ou pescada

1,5 kg de limão taiti

salsinha a gosto

½ maço de coentro

2 folhas de cebolinha

1 e ½ colher (chá) de sal comum

50 g de gengibre

1 e ½ colher (chá) de glutamato monossódico

2 pimentas murupi ou a quantidade que achar necessário

2 colheres (chá) de alho em pasta ou 1 dente de alho amassado

1/2 cebola roxa pequena

2 tomates

1 colher (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Corte a cebola em fatias bem finas e coloque em uma vasilha com um copo de água e açúcar para perder a acidez.

Corte o peixe em cubos pequenos, depois esprema o suco dos limões e reserve.

Em um liquidificador, coloque 100 ml do suco de limão, depois acrescente o gengibre, as pimentas, o alho, o coentro, a salsinha, as cebolinhas e 5 cubos de peixe, bata até ficar homogêneo.

Despeje o caldo verde sobre o peixe e mexa, depois acrescente o suco de limão até cobrir o peixe.

Acrescente o sal e glutamato monossódico mexendo aos poucos.

Corte os tomates em oito, tire as sementes e misture no ceviche, deixe o peixe cozinhar no suco de limão por até 40 minutos.

Lave as cebolas e espalhe por cima do ceviche apenas quando estiver perto de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18458-ceviche-facil-e-infalivel.html>