

CEVICHE SEM FRESCURA

INGREDIENTES

500 g de peixe (gosto de tilápia ou porquinho)

5 pimentas vermelhas (pode variar de acordo com a preferência)

10 ou 12 limões

1 laranja

2 cebolas roxas pequenas ou 1 grande

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o filé em tiras de aproximadamente 1 cm de largura (pode ser um pouco mais fina, de acordo com a habilidade do cozinheiro e o fio da faca).

Após isso, coloque o filé em um recipiente que esteja preparado para receber o suco dos limões.

Em seguida, corte as cebolas em fatias e coloque por cima do filé.

Você pode picar as pimentas ou as fatiar de acordo com a paciência, habilidade, pressa ou o fio da faca.

Em seguida, basta cobrir o recipiente com as pimentas.

Nesse momento, adicione sal a gosto.

Em seguida, adicione o suco dos limões e a laranja.

Deixe descansar na geladeira por cerca de 30 minutos.

Após esse tempo, o prato estará pronto para ser servido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18711-ceviche-sem-frescura.html>