

CEVICHE SIMPLES

INGREDIENTES

3 filés de saint peter (tilápia)

suco de 3 limões sicilianos (tirar caroços)

1 pimenta dedo-de-moça bem pícadinha e sem semente

1 cebola roxa (média) cortada em rodelas finas

salsinha e cebolinha picadinhas

sal

azeite

pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Corte o peixe em cubinhos pequenos.

Coloque-o num pirex com o suco do limão, o suco deve cobrir o peixe.

Tampe (ou cubra com filme PVC) e leve à geladeira por umas 3 horas.

Uns 20 minutos antes de dar as 3 horas, corte a cebola em rodelas finas e coloque-a de molho na água. Leve à geladeira por 15 minutos.

Esse procedimento deixa a cebola mais crocante e menos ácida.

Depois, escorra bem e reserve.

Quando o peixe já estiver marinado, escorra o suco, mas deixe um pouquinho.

Então, acrescente a pimenta dedo-de-moça, a cebola, salsinha e cebolinha, sal, pimenta-do-reino e um fio de azeite.

Misture tudo e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20783-ceviche-simples.html>