CEVICHE DE JILÓ DA TIA SU

INGREDIENTES

8 jilós grandes (com casca)

suco de 2 limões

suco de 1 laranja (tipo seleta)

- 1 colher (sobremesa) de gengibre bem picadinho
- 1 maço de coentro picadinho
- 2 cebolas roxas (tamanho médio, cortadas em fatias finas e depois divididas ao meio)
- 2 pimentas dedo-de-moça sem as sementes e picadinhas
- 4 colheres (sopa) de azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem os jilós, seque-os e corte-os em lâminas bem fininhas (coloque em recipiente que tenha tampa).

Acrescente os sucos (limões e laranja), o gengibre, o azeite, o coentro, as pimentas dedo-de-moça e o sal.

Tampe bem o recipiente eleve-o à geladeira.

Só consuma o ceviche de jiló após 2 dias.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22404-ceviche-de-jilo-da-tia-su.html