

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 e leve-o à geladeira.

Só consuma o ceviche de jiló após 2 dias.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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