

# CEVICHE À DIJON

## INGREDIENTES

1 filé de salmão (picado em cubos)  
1 colher (café) de mostarda dijon  
2 colheres (sopa) de suco de limão  
1 colher (sopa) de suco de laranja  
3 folhas picadas de hortelã  
3 folhas picadas de coentro  
1/2 talo picado de cebolinha  
1 colher (sopa) de cebola roxa (fatiada ou picada)  
1 pitada de sal  
pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Prepare o molho misturando o limão (utilize apenas metade), a laranja, a mostarda, o hortelã, o coentro, a cebolinha, o sal e pimenta-do-reino.

Acrescente o salmão e mexa suavemente.

Deixe apurando os sabores enquanto prepara a cebola.

Coloque a cebola de molho em água quente por 15 minutos e enxágue com água fria.

Em uma vasilha pequena, misture a cebola com suco de limão (utilize a metade restante), sal e pimenta-do-reino.

Deixe em temperatura ambiente até que fiquem cor-de-rosa.

Junte as cebolas com o salmão e sirva o Ceviche à Dijon.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24567-ceviche-a-dijon.html>