

# CEVICHE BRASILEIRO

## INGREDIENTES

500 g de linguado

10 limões sicilianos

pimenta-do-reino a gosto

1 pimenta dedo-de-moça (sem semente)

sal a gosto

160 g de cebola roxa 160

coentro a gosto

4 colheres (sopa) de azeite

10 folhas de alface americana

## MODO DE PREPARO

Lave bem o peixe em água corrente, seque com papel toalha e corte em cubos de 1,5 cm.

Corte a cebola ao meio, em seguida, em meia-lua fina.

Junte a cebola com o coentro, as pimentas, o suco de limão, o sal e o azeite até formar um molho e reserve.

Transfira o peixe para uma tigela e regue com o molho de coentro reservado.

Misture bem devagar e sirva imediatamente com folhas de alface.

Em alguns lugares, é costume servir o ceviche com milho cozido ou batata, purê de batata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25307-ceviche-brasileiro.html>