

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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