

CEVICHE DE SALMÃO

INGREDIENTES

500 g de filé de salmão
suco de 2 limões sicilianos
1 cebola roxa
1/2 pimentão amarelo
2 tomates sem sementes
1/2 xícara de salsinha
sal a gosto
azeite a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o salmão em cubos de 1 cm.
Regue o salmão com o suco de limão e leve à geladeira para marinar por 15 minutos.
Pique a cebola, o pimentão e os tomates em cubos.
Pique também a salsinha.
Escorra o suco de limão do salmão e misture com os outros ingredientes.
Tempere com sal, pimenta e azeite a gosto.
Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26452-ceviche-de-salmaa.html>