

CEVICHE DE SALMÃO E SAINT PETER

INGREDIENTES

250 g de salmão em cubos

250 g de Saint Peter em cubos

1/2 cebola roxa corta meia lua

1 pimenta dedo-de-moça sem semente

4 limões (suco)

cebolinha, sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Numa vasilha colocar os peixes, pimenta dedo-de-moça, cebola roxa e o suco dos limões.

Espere marinar por uns 3 minutos.

Coloque o sal, a pimenta-do-reino e a cebolinha a gosto.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27929-ceviche-de-salmao-e-saint-peter.html>