

CEVICHE DA BEL

INGREDIENTES

500 g de filé de sant peter ou tilápia

6 kani kama

2 cebolas rochas

1/3 de pimentão amarelo ralado

1 xícara de chá de suco de limão

pimenta-do-reino e sal a gosto

1 colher de sobremesa rasa de alecrim seco triturado no liquidificador (opcional)

1 carambola cortada (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte os filés de peixe em cubos.

Desfie o kani-kama.

Corte as cebolas no sentido comprimento, bem fininhas.

Misture o pimentão, o suco de limão e o restante dos temperos.

Fica maravilhoso!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28863-ceviche-da-bel.html>