

CEVICHE DE PEIXE

INGREDIENTES

- 1 kg e 1/2 de corvina (Robalo, pescada branca, salmão, atum) cortados em tirinhas
- 4 cebolas roxas cortadas ao meio e fatiada
- 2 pimentas dedo-de-moça picadas sem semente
- 1 maço de coentro
- 15 limões siciliano espremidos
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloco em um recipiente de vidro o peixe cortado em tirinhas.

Acrescente a cebola cortada ao meio e fatiada.

Acrescente a pimenta bem picadinha sem a semente.

Tempere tudo com sal a gosto.

Acrescente o coentro picadinho e o suco de limões.

Tampe o vidro com plástico filme e leve à geladeira.

Deixe marinando por 30 minutos, em seguida já pode servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29686-ceviche-de-peixe.html>