

CEVICHE DE MANGA

INGREDIENTES

- 4 limões
- 1 manga
- 1 cebola roxa
- 1 colher de sopa de pimenta dedo-de-moça-picadinha, sem semente
- 2 colheres de café de gengibre picadinho
- 2 colheres de sopa de folhas de hortelã fresca
- 2 colheres de sopa de coentro fresco
- 2 colheres de sopa de gergelim preto
- sal a gosto
- 1 alface americana

MODO DE PREPARO

Espremer o suco dos limões.

Cortar a manga em cubos.

Cortar a alface em pedaços pequenos.

Cortar a cebola roxa em meia lua.

Em uma tigela, misturar a manga, a alface, a cebola, a pimenta, o gengibre, as ervas frescas, o suco de limão, o gergelim preto e o sal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29855-ceviche-de-manga.html>