

CEVICHE TÁ BEM GOSTOSO

INGREDIENTES

200 g de lula fresca
200 g de polvo fresco
200 g de camarão fresco e/ou congelado
200 g de filé de tilápia
5 g de pimenta dedo-de-moça
100 g de cebola roxa
80 g salsa picada
100 g de coentro
200 g milho cozido (1 lata)
50 ml de azeite extra virgem
limão (suco de 16 unidades)
sal

MODO DE PREPARO

Higienize os frutos do mar e parta-os de forma que não perca sua estrutura.

Não esqueça de limpar os camarões tirando as vísceras que são os fiozinhos pretos e reserve em geladeira.

Pique em cubos médios o filé de tilápia e reserve em geladeira.

Pique as cebolas em meia lua e coloque de molho por 5 minutos, escorra e reserve.

Corte a pimenta tire as sementes, corte em tirinhas depois em cubinhos e reserve.

Higienize a salsa e seque as folhas com papel toalha, pique e reserve.

Higienize o coentro e solte as folhinhas inteiras do ramo e reserve.

Dê uma leve quebrada nas castanhas de caju e reserve.

Escorra o milho e reserve.

Esprema os limões e coloque em um bowl, acrescente os frutos do mar, a tilápia, a cebola, a pimenta, o milho, o coentro, duas pedras de gelo, sal e mexa até misturar bem os ingredientes, deixe descansar na geladeira por 10 minutos e sirva em porções individuais.

Para finalizar regue um fio de azeite, a salsa picada e uma colher da castanha-de-caju e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/30573-ceviche-ta-bem-gostoso.html>