

CEVICHE (PEIXE CRU)

INGREDIENTES

500 g de peixe de sua preferência (ex: linguado)

1 cebola roxa em farias finas

2 limões

1 pimentão vermelho

1 pimentão verde

Sal e pimenta-do-reino

Salsa Picada

MODO DE PREPARO

Corte a cebola em fatias finas e reserve, logo depois pique os pimentões.

Em um recipiente, extrema os limões, ponha sal e pimenta-do-reino.

Corte o filé de peixe em pequenos cubos.

Mergulhe o peixe na mistura do limão e deixe marinar.

Após 30 minutos acrescente a cebola,a salsa picada e os pimentões.

Coloque em taças essa mistura e enfeite com um raminho de salsa.

Ótima entrada!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32895-ceviche-peixe-cru.html>