

CEVICHE PERUANO

INGREDIENTES

1 kg de peixe
2 pimentas dedo-de-moça
3 cebolas roxas
10 batatas doces médias
1 lata de milho verde
alface
1/2 de limão (suco)
1 xícara de açúcar
1 litro de fanta laranja
cravo e canela
sal e pimenta-do-reino
salsinha verde

MODO DE PREPARO

Corte o peixe em cubos pequenos.

Em uma tigela, misture o peixe picado, o suco de limão, o sal, a pimenta-do-reino e a pimenta dedo de moça cortada em pedaços pequenos.

Reserve 2 pimentas dedo-de-moça, para decorar.

Corte a cebola como para salada e reserve.

Em fogo baixo junte a Fanta, o açúcar, o cravo e a canela.

Por último coloque a batata doce sem casca e deixe cozinhar até que a batata esteja cozida.

Em um prato coloque o alface e o peixe já preparado.

Em um lado coloque o milho verde e no outro a batata doce.

Decore com cebola, a pimenta dedo-de-moça e a salsinha.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36675-ceviche-peruano.html>