

CEVICHE DE LINGUADO

INGREDIENTES

2 filés grandes de linguado

1 cebola fatiada em rodelas (de preferência roxa)

1 tomate sem semente picado

4 limões (eu usei o siciliano)

cheiro verde

pimenta dedo-de-moça sem semente (picadinha)

sal

MODO DE PREPARO

Cortar o peixe em tirinhas curtas. Colocar numa travessa. Misturar a cebola em rodelas (cortas as rodelas em meia lua), o tomate, as pimentas picadinhos, cheiro verde e sal.

Cobrir com o suco dos limões. Levar à geladeira por 15 a 20 minutos e servir.

Pode ser servido em taças, como entrada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/40702-ceviche-de-linguado.html>