

CEVICHE DE LINGUADO

INGREDIENTES

2 filés grandes de linguado
1 cebola fatiada em rodela (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 rodela (corta as rodela em meia lua), o tomate, as pimentas picadinhas, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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