CEVICHE TRADICIONAL

INGREDIENTES

180 g de peixe branco (Robalo, Linguado, Tilápia ou algum outro de sua preferência)

60 g de cebola roxa

10 g de pimenta dedo de moça

10 g de coentro

02 limões

5 g de sal

MODO DE PREPARO

Corte o filé de peixe branco em cubos

Em seguida corte as cebolas à Julienne (em tiras) e passe uma água para que fique menos ardida

Logo, prepare o coentro e a pimenta dedo de moça em brunoise (cubos iguais)

Depois que você fazer o pré preparo, você vai colocar o peixe branco em um bowl (uma cumbuca) e temperar com o Sal

Em seguida, corte os limões ao meio e esprema

Junte todos os ingredientes no bowl, temperando o peixe branco

Em um prato semifundo, coloque o ceviche com bastante molho

Sirva o ceviche rapidamente para que a cebola não perca a crocância e para evitar que o peixe cozinhe no limão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6594-ceviche-tradicional.html