

# CEVICHE DE ROBALO

## INGREDIENTES

- 400 g de peixe branco (robalo)
- 1 limão espremido
- sal e pimenta a gosto
- 1 cebola roxa cortada estilo julienne (tiras finas)
- 1 tomate cortado em cubos estilo brunoise
- 1/2 colher (chá) de pimentão amarelo
- 1/2 colher (sobremesa) de gengibre
- azeite a gosto
- 1 folha de hortelã

## MODO DE PREPARO

- Corte o peixe em cubos pequenos
- Coloque o peixe em uma vasilha e tempere com o limão, sal e pimenta; reserve por 5 minutos
- Em outra vasilha, misture os outros ingredientes e tempere com um pouco de sal
- Coloque o peixe sem o líquido na vasilha com os outros ingredientes
- Coloque um fio de azeite
- Enfeite com uma folha de hortelã
- Coma com torradas ou tortilhas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11508-ceviche-de-robalo.html>