Ceviche de tilápia

www.receitasdafia.com/receitas/ceviche-de-tilapia

Agora que você vai aprender a fazer, é só se deliciar com essa receita peruana super refrescante e perfeita para os dias quentes.

Ceviche de tilápia
Image not found or type unknown

15 min 2 porções

Ingredientes

- 1 filete de tilápia
- ½ cebola roxa
- ½ tomate
- 1 limão
- pimenta dedo-de-moça
- sal a gosto
- coentro

Modo de Preparo

1. Comece separando e preparando os ingredientes: corte o filé de tilápia e o tomate em cubos e pique a cebola em meia lua.
2. Esprema o suco do limão e coe, então, pique também o coentro.
3. Agora vamos para o preparo: comece despejando o suco de limão na tilápia cortada em cubos e misture bem.
4. Em seguida acrescente os demais ingredientes: cebola, tomate, coentro, sal e pimenta a gosto. Misture novamente e acerte o tempero se necessário.
5. Leve à geladeira por, no mínimo, 10 minutos e sirva em seguida.
6. Bom apetite!

Dica: por se tratar de um prato feito com peixe cru, certifique-se de que a carne está fresca. Clique aqui e confira mais receitas de peixes e frutos do mar. Encontramos um artigo na internet mostrando a importância do consumo de peixe para nossa saúde. Clique aqui e leia na íntegra.