



Ceviche de Tilápia

www.receitasdafia.com/receitas/ceviche-de-tilapia-1

Desfrute da frescura e do sabor vibrante do nosso Ceviche de Tilápia. Preparado com tilápia fresca e uma mistura de temperos cítricos, é uma explosão de sabores que vai refrescar o seu paladar. Experimente essa delícia hoje mesmo e transporte-se para as praias do Peru!

Ceviche de Tilápia unknown

 80 min

 10 porções

Ingredientes

- 500 g de filé de [tilápia](#)
- 1 [cebola roxa](#) grande cortada em tiras finas
- 1 [pimenta dedo-de-moça](#) cortado em cubos pequenos
- 1 colher (chá) de [gengibre](#) cortado em cubos pequenos
- Sal a gosto
- 200 ml de suco de [limão](#)
- 1 laranja
- [Coentro](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Corte os filés de tilápia em cubos e os demais ingredientes, certifique-se de remover as sementes da pimenta dedo-de-moça para não ficar muito apimentado.
2. Em uma tigela, misture o peixe, a cebola, o gengibre, a pimenta e o sal. Adicione o suco dos limões, esprema a laranja e mexa bem.
3. Leve a tigela à geladeira e deixe marinar por aproximadamente 1 hora.
4. Após o tempo de marinada, adicione o coentro.
5. Misture delicadamente para incorporar todos os ingredientes.
6. Sirva o ceviche refrescante de tilápia com torradas e aproveite essa deliciosa receita!