



Ceviche de robalo



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 150ml de Azeite Virgem
Extra Gallo Reserva

- 600g de filetes de robalo
- 150g de cebola roxa
- 20g de coentros
- 5 Limas
- 10g de gengibre
- 10g de malagueta fresca

Modo de preparação

1

Retirar as espinhas e a pele aos filetes do peixe.

2

Cortar em pequenos cubos e colocar numa tigela.

3

Adicionar a cebola roxa, o gengibre e a malagueta picados ao peixe.

4

Espremer o sumo das limas e juntar o azeite Gallo.

5

Mexer tudo bem e acrescentar os coentros picados.

6

Deixar repousar 5m no frio.

7

Servir com folhas de alface a parte.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra

Veja também

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🟡 Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaquetas

🍝 Massas ⌚ Médio 🟡 Fácil

Linguini com cavala

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟡 Fácil

Bruschetta de sardinha à portuguesa

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Fácil

Atum com batatas e espargos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide