



Ceviche de Saint Peter



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Filé de Saint Peter (cortado em cubos)	5 unidades	1 kg
Suco de limão	1 xícara (chá)	200 ml
Cebola roxa (cortada em tiras finas)	2 unidades pequenas	200 g
Pimenta dedo de moça (picada)	2 unidades	7 g
HONDASHI® Profissional	1 colher (sopa)	13 g
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Coentro (picado)	2 colheres (chá)	10 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o peixe e o suco de limão, misture, cubra com plástico-filme e deixe descansar na geladeira por 10 minutos.
2. Junte a cebola, a pimenta, o Hondashi® Profissional e o Azeite TERRANO™, e misture bem. Finalize com o coentro e sirva em seguida.