TUDOGOSTOSO

VERÃO COM TUDOGOSTOSO

AS PREFERIDAS DO NOSSO TIME PARA A ESTAÇÃO!

#VERÃOMAISGOSTOSO

SALADA DE ABACATES

SALADA





#VERÃOMAISGOSTOSO

SALADA DE ABACATES



INGREDIENTES

- 1 abacate picado em cubos pequenos
- 1 e 1/2 limões (suco)
- 3 tomates picados em cubos sem as sementes
- 1 colher de café de sal
- 1 cebola de cabeça bem picada
- Molho de pimenta a gosto
- Folhas de alface

#VERÃOMAISGOSTOSO

SALADA DE ABACATES

MODO DE PREPARO

1. Misturar o abacate com o suco de limão, a cebola, os tomates e o molho de pimenta. Levar para gelar.

2. Misturar o sal somente quando for servir (porque a salada fica aguada se misturar antes).

3. Servir acompanhadas de folhas de alface. Fica ótima com bife de contrafilé, arroz e feijão branco.



#VERÃOMAISGOSTOSO

PICOLÉ DE FRUTAS

SOBREMESA





#VERÃOMAISGOSTOSO

PICOLÉ DE FRUTAS



INGREDIENTES

- 850 g (5 potes) de iogurte natural
- Mel a gosto
- Uvas verdes e roxas a gosto
- Morango a gosto
- Manga palmer a gosto

#VERÃOMAISGOSTOSO

PICOLÉ DE FRUTAS

MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador, bata o iogurte natural com o mel.

2. Corte as frutas em pequenos pedaços. Coloque-as em copinhos descartáveis.

3. Preencha os copinhos com o iogurte batido no liquidificador.

4. Em cada copinho, coloque um palito de picolé. Leve ao freezer até endurecer.



#VERÃOMAISGOSTOSO

TABULE

ACOMPANHAMENTO





#VERÃOMAISGOSTOSO

TABULE



INGREDIENTES

- 45 g de trigo para kibe
- 200 g de tomate picado
- 1 cebola picada
- 2 pepinos picados
- 1 maço de salsinha picada
- 3 colheres (sopa) de suco de limão
- 2 colheres (sopa) de azeite
- sal e pimenta a gosto
- 1/4 colher (chá) de noz-moscada
- hortelã e salsa picada

#VERÃOMAISGOSTOSO

TABULE

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, deixe o trigo de molho por 2 horas. Lave bem o trigo em água corrente, escorra e esprema nas mão para retirar o excesso de umidade.

2. Passe a cebola picada em água fria e escorra bem.

3. Junte os outros ingredientes (menos o tomate) e deixe tampado na geladeira por pelo menos 8 horas.

4. Acrescente os tomates na hora de servir.



#VERÃOMAISGOSTOSO

HAMBÚRGUER DE GRÃO-DE-BICO

VEGANA





#VERÃOMAISGOSTOSO

HAMBÚRGUER DE GRAÃO-DE-BICO



INGREDIENTES

- 4 xícaras de grão-de-bico
- 1 cebola média
- 1 xícara de aveia em flocos triturada no liquidificador ou farinha de aveia
- água filtrada
- azeite a gosto
- sal a gosto
- cúrcuma (açafrão da terra) a gosto
- coentro, cebolinha, salsa ou outros temperos a gosto

#VERÃOMAISGOSTOSO

HAMBÚRGUER DE GRÃO-DE-BICO

MODO DE PREPARO

1. Colocar o grão-de-bico de molho em água fervente por, pelo menos, 3 horas.

2. Descartar a água do molho e fazer 3 três trocas.

3. Escorrer o grão-de-bico. Cozinhar na pressão por 30 minutos.

4. Escorrer o grão-de-bico e transferir para uma tigela com água gelada, para facilitar a retirada das cascas.

5. Em uma panela, refogar a cebola picada no azeite, até dourar. Acrescentar o grão-de-bico e deixar fritar por alguns instantes.



#VERÃOMAISGOSTOSO

HAMBÚRGUER DE GRÃO-DE-BICO

MODO DE PREPARO

6. Acrescentar a cúrcuma e o sal. Triturar grão-de-bico com um mixer. Acrescentar temperos a gosto.

7. Verificar e acertar o sal. Esperar esfriar. Acrescentar a aveia, até dar o ponto.

8. Preparar os hambúrgueres utilizando forma própria. Embalar um a um e armazenar em freezer.

9. Para consumo, retirar cada unidade do freezer a aquecer imediatamente em hamburgueira (com azeite preaquecido)



#VERÃOMAISGOSTOSO

SALADA CAESAR

SALADA



#VERÃOMAISGOSTOSO

SALADA CAESAR



INGREDIENTES

- 1 alface americana lavada, higienizada e picada grosseiramente
- 1 peito de frango sem osso, temperado, grelhado e picado em tiras (opcional)
- 1 xícara de parmesão ralado grosseiramente
- 2 xícaras de croutons bem crocantes (feitos com pão de forma sem casca)



#VERÃOMAISGOSTOSO

SALADA CAESAR



INGREDIENTES MOLHO

- 1/2 xícara de óleo (milho, canola ou girasol)
- 1/2 xícara de azeite
- 1 gema
- 2 dentes de alho
- 5 filés de anchovas
- 2 colheres de sopa de maionese caseira
- 1 colher de sopa mostarda
- 1 colher de sopa de suco de limão

#VERÃOMAISGOSTOSO

SALADA CAESAR

MODO DE PREPARO

1. Para o molho: Coloque todos os ingredientes no liquidificador, bata bem pouco, só para unir os ingredientes, se bater demais irá virar uma maionese.

2. Arrume a alface em uma saladeira funda, coloque o frango em tiras (opcional) e regue com o molho, polvilhe o parmesão.

3. Cubra com os croutons somente na hora de servir para não amolecer.

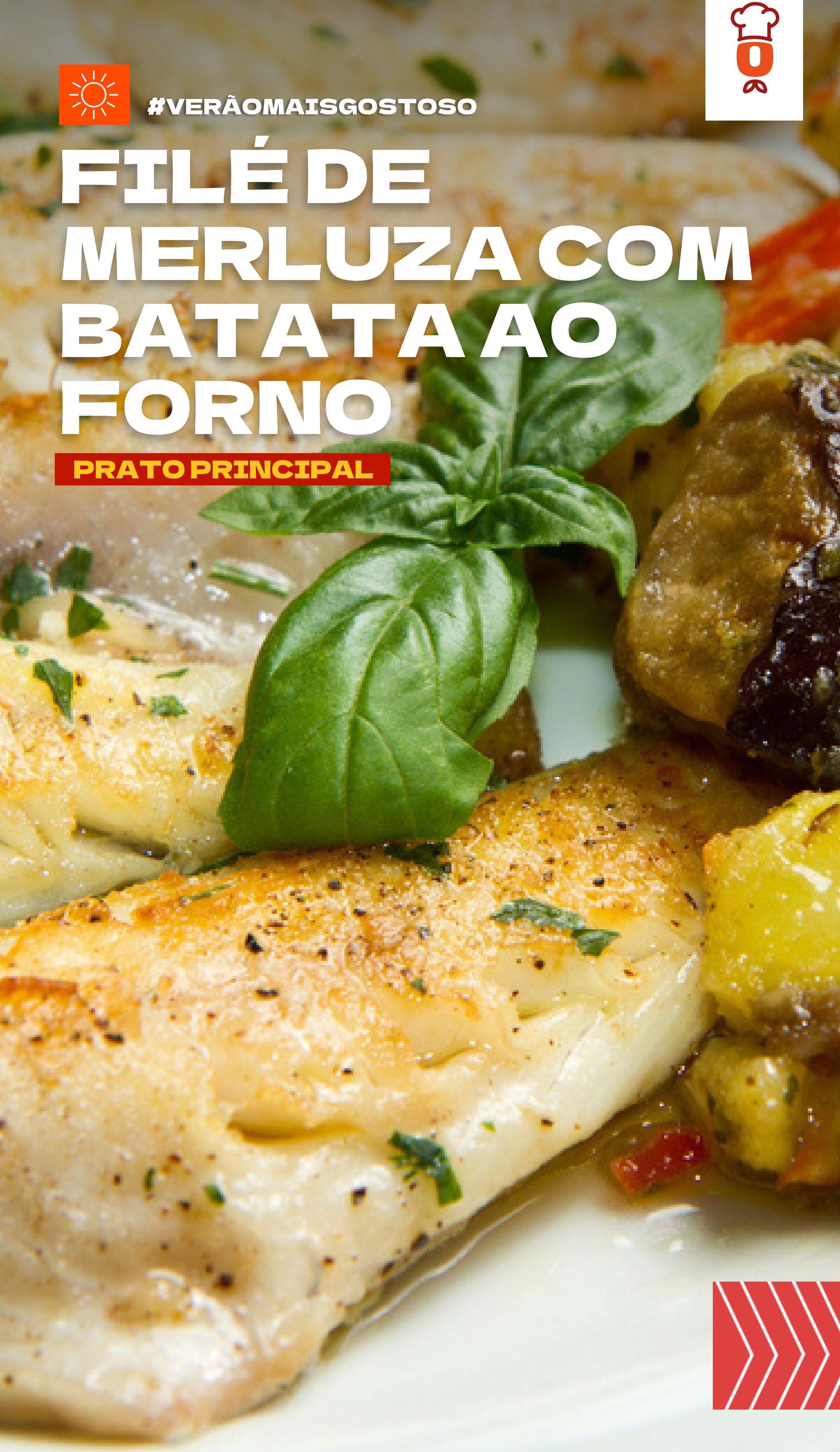
4. Acompanhado de um bom bife à milanesa não há quem resista.



#VERÃOMAISGOSTOSO

FILÉ DE MERLUZA COM BATATA AO FORNO

PRATO PRINCIPAL





#VERÃOMAISGOSTOSO

FILÉ DE MERLUZA COM BATATA



INGREDIENTES

- 8 filés de merluza
- 4 batatas sem casca
- 1 pimentão (cortado em rodelas)
- 2 tomates (cortados em rodelas)
- 1 cebola (cortada em rodelas)
- Molho de tomate de boa qualidade
- Orégano
- Azeite para untar

#VERÃOMAISGOSTOSO

FILÉ DE MERLUZA COM BATATA

MODO DE PREPARO

1. Tempere os filés à seu gosto e reserve por 10 minutos. Unta um refratário com azeite e faça uma camada de batata, em seguida arrume os filés sobre a batata.

2. Acrescente a cebola, o tomate, o pimentão, orégano a gosto, regue com o molho de tomate (1/2 lata).

3. Cubra com o restante das batatas. Cubra com papel alumínio e leve ao forno alto até que as batatas fiquem macias.



#VERÃOMAISGOSTOSO

SORVETE DE BANANA FÁCIL

SOBREMESAS





#VERÃOMAISGOSTOSO

SORVETE DE BANANA FÁCIL



INGREDIENTES

- 5 bananas
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de chá de leite
- 1 colher de sopa de açúcar

#VERÃOMAISGOSTOSO

SORVETE DE BANANA FÁCIL

MODO DE PREPARO

1. Amasse as bananas e misture até que vire uma massa homogênea. Leve ao congelador por 2 horas.

2. Após duas horas, retire do congelador e acrescente à mistura o leite, o creme de leite e o açúcar.

3. Bata tudo no liquidificador por 5 minutos. Leve ao congelador novamente por 6 horas ou até que adquira a consistência de sorvete.

4. Ele fica bem cremoso e saudável.



#VERÃOMAISGOSTOSO

LIMONADA SUÍÇA

BEBIDA





#VERÃOMAISGOSTOSO

LIMONADA SUÍÇA



INGREDIENTES

- 2 limões taiti ou siciliano
- 1 l de água
- Açúcar a gosto

#VERÃOMAISGOSTOSO

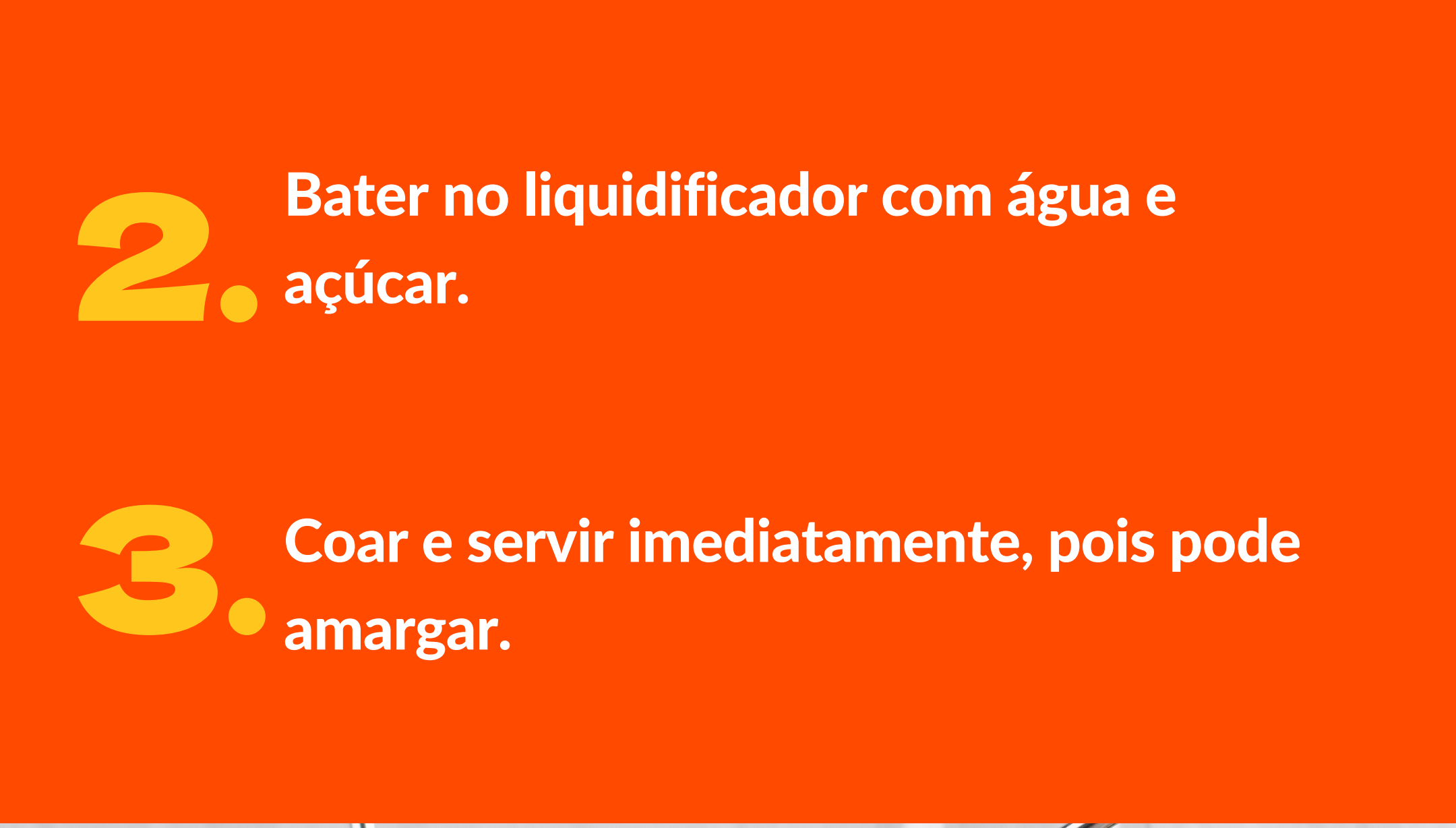
LIMONADA SUÍÇA

MODO DE PREPARO

1. Cortar os limões em 4, retirar as sementes.

2. Bater no liquidificador com água e açúcar.

3. Coar e servir imediatamente, pois pode amargar.



#VERÃOMAISGOSTOSO

GUACAMOLE COM NACHOS

VEGANA





#VERÃOMAISGOSTOSO

GUACAMOLE COM NACHOS



INGREDIENTES

- 1 abacate brasileiro médio (ou 4 avocados)
- 1 tomate grande
- 1 cebola pequena
- 2 dentes de alho bem socados
- 1 maço de coentro
- 1 pimenta-malagueta sem sementes
- suco de 1 limão grande
- azeite extra virgem
- sal

#VERÃOMAISGOSTOSO

GUACAMOLE COM NACHOS

MODO DE PREPARO

1. Amasse o abacate com um garfo, acrescente o alho socado, o suco de limão, sal e azeite a gosto e misture como um purê.

2. Pique a cebola, o tomate e o coentro. Pique bem a pimenta.

3. Acrescente os ingredientes picados ao "purê" de abacate.

4. Sirva com nachos, chips, crackers, tacos, no burrito ou mesmo com arroz e feijão.



#VERÃOMAISGOSTOSO

TORTA FRIA DE FRANGO

LANCHE





#VERÃOMAISGOSTOSO

TORTA FRIA DE FRANGO



INGREDIENTES

- 1 pct de pão de forma
- 800 g de frango já cozido
- 1 cebola e 1 tomate
- 2 dentes de alho
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- Sal e óregano a gosto
- 1/2 lata de milho
- 1/2 lata de ervilha
- 500g de maionese
- 1 copo de leite
- Batata palha e tomate pra decorar

#VERÃOMAISGOSTOSO

TORTA FRIA DE FRANGO

MODO DE PREPARO

1. Leve para uma panela com um fiozinho de óleo, o frango já cozido e desfiado, junte a ele a cebola picadinha, o alho e o tomate, deixe refogar um pouco.

2. Acrescente, orégano, sal, extrato de tomate, e um pouco de água para cozinhar.

3. Deixe por uns 15 minutos cozinhando, ou então quando notar que secou a água e o frango está quase seco.

4. Depois de frio misture o milho e a ervilha, mexa bem.



#VERÃOMAISGOSTOSO

TORTA FRIA DE FRANGO

MODO DE PREPARO MONTAGEM

5. Na primeira camada de pão, na base, coloque com a ajuda de uma colher, um pouco de leite para molhar o pão.

6. Depois de molhado, passe uma camada de maionese no pão e por cima dessa camada de maionese coloque o molho de frango.

7. Depois coloque mais uma fatia de pão, coloque leite novamente, mais uma camada de maionese e depois frango.

8. Assim sucessivamente até acabarem as camadas.



#VERÃOMAISGOSTOSO

TORTA FRIA DE FRANGO

MODO DE PREPARO
MONTAGEM

9. Depois de montada a torta, coloque maionese por todos os lados e em cima, cubra bem a torta com o restante da maionese, enfeite com batata palha e por cima coloque uma flor feita da casca do tomate. Leve para gelar, sirva bem gelada.



#VERÃOMAISGOSTOSO

SALADA DE MACARRÃO

PRATO PRINCIPAL





#VERÃOMAISGOSTOSO

SALADA DE MACARRÃO



INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão
- 4 latas de atum ralado
- 2 cenouras raladas
- 1 vidro de palmito
- 1 pacote de ervilha fresca
- 30 tomates cerejas
- 1 sachê de azeitonas
- 2 cebolas roxas médias
- 2 sachês de sazon salada
- coentro e salsa picados
- suco de 1 limão Taiti
- sal e orégano a gosto
- azeite a gosto

#VERÃOMAISGOSTOSO

SALADA DE MACARRÃO

MODO DE PREPARO

1. Em uma travessa misture a cenoura ralada, os tomates, palmito, azeitona, o atum e todos os temperos.

2. Misture bem.

3. Em uma travessa coloque o macarrão aos poucos regando com azeite e misturando com os demais ingredientes.

4. Leve para gelar e está pronta para servir



#VERÃOMAISGOSTOSO

PUDIM DE ABACAXI

SOBREMESA





#VERÃOMAISGOSTOSO

PUDIM DE ABACAXI



INGREDIENTES

- 3 pacotes de gelatina em pó de abacaxi
- 2 xícaras de água quente
- 1 xícara de água fria
- 1 lata de abacaxi em calda picado
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 200 ml de leite de coco

#VERÃOMAISGOSTOSO

PUDIM DE ABACAXI

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela misture 1 pacote de gelatina em pó de abacaxi com 1 xícara de água quente e 1 xícara de água fria.

2. Coloque essa mistura em uma forma untada com óleo. Adicione 1/2 lata de abacaxi em calda picado.

3. Leve à geladeira até firmar a gelatina. Em outra tigela misture 2 pacotes de gelatina em pó de abacaxi com 1 xícara de água quente e 1 xícara de água fria.

4. Transfira essa mistura para um liquidificador.



#VERÃOMAISGOSTOSO

PUDIM DE ABACAXI

MODO DE PREPARO

5. Depois adicione 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 1/2 lata de abacaxi em calda picado e 200 ml de leite de coco.

6. Bata bem até obter uma mistura homogênea. Volte à geladeira e deixe por 4 horas. E tá pronto!



#VERÃOMAISGOSTOSO

CHÁ GELADO

BEBIDA





#VERÃOMAISGOSTOSO

CHÁ GELADO



INGREDIENTES

- 2 litros de água
- 5 saquinhos de chá mate
- Suco de um limão grande
- Açúcar a gosto

#VERÃOMAISGOSTOSO

CHÁ GELADO

MODO DE PREPARO

1. Prepare o chá antecipadamente e coloque para gelar.

2. Bata no liquidificador o chá gelado, o açúcar e o limão. Está pronto.

3. Dica: Segundos antes de servir bata novamente, fica espumoso, uma delícia.



#VERÃOMAISGOSTOSO

DADINHO DE TAPIOCA

PETISCO





#VERÃOMAISGOSTOSO

DADINHO DE TAPIOCA



INGREDIENTES

- 500 g de farinha de tapioca granulada
- 1 litro de leite líquido integral
- 500 g de queijo coalho ralado
- sal a gosto
- pimenta-do-reino branca a gosto
- 1 pote de geleia agridoce de pimenta para acompanhar

#VERÃOMAISGOSTOSO

DADINHO DE TAPIOCA

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o leite em uma panela. Quando o leite estiver bem quente, desligue o fogo, adicione o queijo coalho ralado e continue mexendo.

2. Logo em seguida adicione a farinha de tapioca granulada e continue mexendo.

3. Adicione o sal e pimenta a gosto. Pare de mexer quando todos os ingredientes estiverem bem misturados.

4. Despeje em uma forma coberta com papel filme (pvc), cubra em cima também e leve para a geladeira por duas horas.



#VERÃOMAISGOSTOSO

DADINHO DE TAPIOCA

MODO DE PREPARO

5. Depois retire da geladeira, corte em quadradinhos (dadinhos) e frite aos poucos em óleo quente ou coloque no forno até dourar.

6. Sirva em seguida acompanhado da geleia de pimenta agridoce.



#VERÃOMAISGOSTOSO

ESPETINHO MISTO

PRATO PRINCIPAL





#VERÃOMAISGOSTOSO

ESPETINHO MISTO



INGREDIENTES

- ½ kg alcatra
- ½ kg de lombo suíno
- 1 kg de coração de frango
- 1 kg de filé frango
- 1 pacote de calabresa fininha
- 1 pacote de bacon em fatias
- 1 cebola
- 1 pimentão amarelo

#VERÃOMAISGOSTOSO

ESPETINHO MISTO

MODO DE PREPARO

1. Corte as carnes, frango e calabresa em cubos e tempere a seu gosto, deixe curtir bem o tempero, antes de espetar as carnes envolva a carne suína no bacon para fazer um medalhão e espete.

2. Depois coloque um pedaço de cada tipo para fazer seu espetinho misto, sempre intercalando com um pedaço de cebola e pimentão para dar aquele toque especial que fica uma delícia.

3. Depois e só assar na brasa ou em uma churrasqueira elétrica tipo a minha que está na foto.



#VERÃOMAISGOSTOSO

SANDUÍCHE NATURAL DE ATUM

LANCHE





#VERÃOMAISGOSTOSO

SANDUÍCHE NATURAL DE ATUM



INGREDIENTES

- 1 lata de atum
- 1 lata de creme de leite
- 1 vidro de maionese (200 g)
- 1 pé de alface
- tomate
- cenoura
- pão de forma

#VERÃOMAISGOSTOSO

SANDUÍCHE NATURAL DE ATUM

MODO DE PREPARO

1. Coloque o atum com o creme de leite e a maionese em um recipiente e reserve.

2. Rale a cenoura e reserve.

3. No pão de forma, passe o patê, acrescente a cenoura ralada, tomate e alface a vontade.

4. Passe novamente o patê de atum e feche o sanduíche.



#VERÃOMAISGOSTOSO

BOLO GELADO

SOBREMESA





#VERÃOMAISGOSTOSO

BOLO GELADO



INGREDIENTES MASSA

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 copo (americano) de suco de laranja
- 1 colher (sopa) de fermento em pó



#VERÃOMAISGOSTOSO

BOLO GELADO



INGREDIENTES COBERTURA

- 1 garrafa pequena de leite de coco
- 1 garrafa de leite (utilize a mesma garrafa do leite de coco como medida)
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de coco ralado sem açúcar

#VERÃOMAISGOSTOSO

BOLO GELADO

MODO DE PREPARO
MASSA

1. Em uma batedeira, bata as claras em neve acrescentando o açúcar aos poucos e bata por 3 minutos.

2. Adicione as gemas, o trigo, o suco e continue batendo até formar uma massa homogênea.

3. Por último, adicione o fermento e bata por mais 40 segundos na menor velocidade da batedeira.

4. Despeje a massa em uma forma média e untada. Asse em forno preaquecido em temperatura média de 180 °C por 40 minutos ou até dourar.



#VERÃOMAISGOSTOSO

BOLO GELADO

MODO DE PREPARO
COBERTURA

1. Em uma tigela, misture o leite de coco, o leite, o leite condensado e reserve.

2. Após 40 minutos, retire o bolo do forno e fure toda a sua superfície com um garfo para facilitar a penetração da cobertura.

3. Com o bolo ainda quente, despeje a cobertura sobre ele e salpique por cima o coco ralado.

4. Leve a geladeira por 3 horas, depois corte o bolo em quadrados do tamanho que preferir e embrulhe com papel alumínio. Conserve na geladeira.



#VERÃOMAISGOSTOSO

SALADA 4 ESTAÇÕES

SALADA





#VERÃOMAISGOSTOSO

SALADA 4 ESTAÇÕES



INGREDIENTES

- 1 folha de repolho roxo
- 1 folha de couve grande
- 6 folhas de rúcula
- 1 colher (sopa) de uvas-passas
- 1/2 manga
- 4 ovos de codorna
- sal a gosto
- azeite a gosto

#VERÃOMAISGOSTOSO

SALADA 4 ESTAÇÕES

MODO DE PREPARO

1. Corte o repolho, a rúcula e a couve em tirinhas finas e reserve. Pique a manga em cubinhos e reserve.

2. Cozinhe, descasque e corte ao meio os ovos de codorna e reserve.

3. Coloque todos os ingredientes no recipiente em que a salada será servida e adicione sal, misturando bem.

4. Finalize com azeite e sirva.



#VERÃOMAISGOSTOSO

MILK SHAKE DE CHOCOLATE

BEBIDA





#VERÃOMAISGOSTOSO

MILK SHAKE DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 3 bolas de sorvete de chocolate
- 2 e 1/2 xícaras de leite gelado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- cobertura de chocolate ou outro sabor

#VERÃOMAISGOSTOSO

MILK SHAKE DE CHOCOLATE

MODO DE PREPARO

1. Bata todos os ingredientes, menos a cobertura, no liquidificador.

2. Espalhe um pouco de cobertura em uma taça própria para milk shake.

3. Coloque o milk shake na taça e sirva-se.



#VERÃOMAISGOSTOSO

LOMBO DE PORCO COM HORTELÃ

PRATO PRINCIPAL





#VERÃOMAISGOSTOSO

LOMBO DE PORCO COM HORTELÃ



INGREDIENTES

- 1 kg de lombo de porco
- 1 xícara de azeite de oliva
- 2 dentes de alho cortados em tiras
- 1 limão (casca ralada e suco)
- 2 colheres de sopa de hortelã picada
- 1 pequeno punhado de manjericão
- sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto

#VERÃOMAISGOSTOSO

LOMBO DE PORCO COM HORTELÃ

MODO DE PREPARO

1. Marinada: Misture em uma tigela 1/2 xícara de azeite, o alho, o manjericão, metade da casca de limão, a pimenta, o orégano e o sal a gosto. Disponha o lombo uma tigela funda e faça cortes com uma faca de cerca de 2 cm. Regue o lombo com a marinada. Deixe descansar por 1 hora.

2. Molho: Enquanto o lombo descansa, coloque no liquidificador o suco de limão, o restante da casca de limão, a hortelã, azeite, 1 pitada de sal e de pimenta-do-reino. Bata até formar um molho homogêneo.



#VERÃOMAISGOSTOSO

LOMBO DE PORCO COM HORTELÃ

MODO DE PREPARO

3. Assando o lombo: Unte uma forma e coloque papel alumínio. Retire o lombo da marinada e disponha-o na forma. Derrame novamente a marinada sobre o lombo e feche o papel alumínio. O lombo deve ficar submerso na marinada dentro do envelope de papel alumínio. Leve ao forno pré-aquecido em temperatura média por cerca de 40 minutos. Após cozido, retiro o lombo do papel alumínio e leve-o novamente ao forno até dourar.

4. Coloque o lombo em uma travessa e regue-o com um pouco do molho. Sirva com o restante do molho à parte.



#VERÃOMAISGOSTOSO

CAPONATA DE BERINJELA

VEGANA





#VERÃOMAISGOSTOSO

CAPONATA DE BERINJELA



INGREDIENTES

- 2 berinjelas grandes
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão amarelo
- 1 cebola grande
- 3 dentes de alho
- 200 g de azeitonas verdes
- 200 g de champignon
- Sal, salsinha, orégano e cebolinha a gosto
- Azeite para refogar e para cobrir a conserva

#VERÃOMAISGOSTOSO

CAPONATA DE BERINJELA

MODO DE PREPARO

1. Descasque as berinjelas e corte-as em cubinhos. Tire as sementes dos pimentões e corte-os em cubinhos ou tirinhas.

2. Em uma panela, refogue a cebola picadinha com o alho amassado e o orégano no azeite.

3. Junte a berinjela e os pimentões. Mexa para não pegar no fundo. Acrescente as azeitonas e o champignon. Prove e acerte o sal, se for necessário.

4. Depois que a berinjela estiver bem molinha, apague o fogo e acrescente a salsinha e a cebolinha.



#VERÃOMAISGOSTOSO

CAPONATA DE BERINJELA

MODO DE PREPARO

5. Coloque em um refratário de vidro e deixe esfriar. Depois que esfriar, coloque a caponata no pote de vidro, cubra com azeite, tampe e leve à geladeira.

6. Depois que estiver gelada já pode consumir, porém ela fica mais gostosa no dia seguinte.

7. Ideal para servir como aperitivo com torradinhas ou pão italiano.



#VERÃOMAISGOSTOSO

PIÑA COLADA

BEBIDA





#VERÃOMAISGOSTOSO

PIÑA COLADA



INGREDIENTES

- 1 e 1/2 doses de rum
- 3 doses de suco de abacaxi
- 1 dose leite de coco
- 1 dose leite condensado
- 6 pedras de gelo

#VERÃOMAISGOSTOSO

PIÑA COLADA

MODO DE PREPARO

1. Coloque os ingredientes em ordem em uma coqueteleira.

2. Bata por aproximadamente 10 segundos.

3. Enfeite um copo com calda de chocolate e um pedaço pequeno de abacaxi. Por cima coloque o coco ralado.



#VERÃOMAISGOSTOSO

CEVICHE TRADICIONAL

PRATO PRINCIPAL





#VERÃOMAISGOSTOSO

CEVICHE TRADICIONAL



INGREDIENTES

- 300 g de cebola roxa
- Pimenta picada a gosto
- 1 kg de linguado
- 18 limões
- Sal

#VERÃOMAISGOSTOSO

CEVICHE TRADICIONAL

MODO DE PREPARO

1. Colocar o peixe fresco em uma travessa funda própria para ceviche.

2. Nesta travessa, levar o peixe com a cebola cortada em formato juliana.

3. Temperar com um punhado de sal, misturar com a mão, adicionar a pimenta picada, adicionar o suco dos 18 limões espremidos e o ceviche está pronto.

4. Para decorar o prato, pode-se usar milho, batata doce e folhas de alface.



TUDOGOSTOSO

CONFIRA MAIS RECEITAS NO NOSSO SITE!

TUDOGOSTOSO.COM.BR