



CEVICHE COM VINAGRETE DE MANGA E MILHO



Nível
Iniciante



Rendimento
6 porções



Tempo de preparo
30 minutos



Ocasião
Dia a Dia



Modo de preparo
In Natura

INGREDIENTES

- 1 cebola roxa
- 500 g de Filé de Linguado Swift
- coentro fresco picado a gosto
- pimenta dedo-de-moça cortada bem fina a gosto
- suco de 3 limões
- ½ xícara (chá) de azeite
- 1 manga palmer cortada em cubos pequenos
- 150 g de Milho Swift
- Páprica Picante Swift a gosto
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Corte a cebola em fatias finas, coloque dentro de uma vasilha com água morna e deixe por 2 minutos.
2. Em seguida, transfira para água gelada, deixe por 1 minuto, escorra e reserve. Isso ajudará a cebola a perder a acidez.
3. Descongele o filé de linguado conforme as orientações da embalagem.
4. Corte em tiras finas, coloque em uma vasilha e acrescente a cebola roxa, o coentro picado, pimenta dedo-de-moça, suco de limão e o azeite.

5. Adicione a manga e o milho.
6. Tempere com o sal e a páprica picante a gosto.
7. Misture todos os ingredientes, leve à geladeira por 10 minutos antes de servir.

PRODUTOS UTILIZADOS



Filé De Linguado
Swift 500g



Milho
Swift 300g



Páprica Picante
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR