



## Ceviche de robalo

Categoria  
Peixe

Tempo de preparação  
Rápido

Dificuldade  
Médio

Custo  
Médio

Com quem?  
Selecionar

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 ⏱ Rápido 🍗 Fácil

*Tosta de cavala com laranja*

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍗 Fácil

*Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa*

✖ Peixe ⏱ Médio 🍗 Fácil

*Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas*

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍗 Médio

*Bacalhau à brás*

✖ Peixe ⏱ Demorado 🍗 Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide