Ceviche de camarão

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Médio	Com amigos	2 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Extra Virgem Premium Grande Escolha
- 150g de miolo de camarão cozido
- 2 colheres de sopa de cebola roxa picada
- 1 abacate
- 1 manga
- 1 tomate maduro
- 1 limão
- Q.b. de coentros
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparo

1. Corte os camarões já cozidos em pedaços e coloque em uma taça.
2. Descasque a manga e o abacate e corte-os em cubos, bem como a cebola e o tomate, e junte tudo ao camarão.
3. Regue com suco de limão, adicione os coentros e tempere com sal e pimenta a gosto.
4. Regue com Gallo Azeite Grande Escolha e envolva tudo. Leve ao frio até servir.

Produtos utilizados

Grande Escolha

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

Veja também

Entradas e Petiscos · Rápido · Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano Médio Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide