



Ceviche de camarão



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide