

## Ingredientes

Peixe branco - 280 gramas

Sal - 1 colher de café

Pimento dedo de moça - 1/4 em rodela bem finas

Gelo - 2 pedras

Suco de limão - 1/3 de xícara

Cebola roxa em rodela finas - 1/4

Coentro picado - 6 folhas

Espiga de milho cozida - 1

Batata-doce - 1



*Autora:* Sheila Fagundes  
24 de março de 2014

## Modo de preparo

1. Com uma faca, afiada corte o peixe em cubos com cerca de 2 centímetros e coloque-os em uma tigela grande.
2. "Privilegie o frescor, mas corvina, pargo e garoupa geralmente são boas escolhas", Aponta Torres.
3. Adicione o sal e a pimenta, sem as sementes, e misture bem.
4. Junte o gelo e o suco de limão para começar o processo de cozimento. Acrescente a cebola e o coentro e mexa por 4 minutos, se preferir que o peixe fique mais cozido, deixe-o marinar por mais tempo, mantendo-o sempre frio para não deteriorar. Prove e adicione um pouco d'água, se necessário, para equilibrar a acidez.
5. Por último, acerte o sal.
6. Sirva com o milho cortado em rodela e a batata-doce em bastões.

## Dica do chef

Quando a batata-doce estiver quase cozida, escorra a água e deixe-a descansando em um recipiente com Fanta laranja ou similar, fica docinha e macia.

Outra sugestão é misturar ao ceviche, gotas de mostarda de Dijon, uma colher de sopa de creme de leite, milho tostado na frigideira e cebola grelhada no lugar da crua. Fica uma delícia!