

molho ceviche {marinado}



Ingredientes: 3 unidade de laranja - raspa e sumo
2 unidade de limão (sumo de)comum
2 unidade de limão (sumo de)siciliano
200 colher de sopa de azeite
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de vinagre balsâmico
1 pitada de pimenta do reino

Instruções de preparação:

ESPRESSER TODAS AS FRUTAS EM UMA PERNEIRA PARA NAO MISTURA AS SEMENTE JUNTO COM O MOLHO,E DEPOIS JUNTE OS DEMAIS INGREDIENTE , CONSERVE-O EM GELADEIRA DURAÇÃO 2 DIAS..

Sugestões Adicionais: RECEITE ESPECIAL PARA PEIXES E CRUSTACEOS,.