



**Categoria Petiscos**

**Estabelecimento:** Baruteco

**Autor do prato:** Flavio Amaral de Andrade

**Ceviche do Baruteco**

**Ingredientes:**

180g de filé de tilápia  
10g de coentro  
01 unid de limão  
01 unid de laranja  
60g de cebola roxa  
10g de pimenta dedo de moça  
Pimentão agostoso  
01 colher de azeite

**Modo de fazer:**

Cortar os filés de tilápia em cubos. Em seguida corte as cebolas à Juliene. Prepare o coentro e a pimenta dedo de moça em brunoise. Coloque tudo em um barril, tempere com sal e pimenta do reino, o suco de limão e uma laranja.