

CEVICHE DE MONTE



DOSES:

AJUDA NECESSÁRIA: Sim

DIFÍCULDADE: Alta

INGREDIENTES

43

- 150 g de mandioca picada
- 90 g de beterraba picada
- 40 g de feijão-guandu (ou lentilhas)
- 30 ml de azeite
- 5 g de coentros
- 60 g de cebola roxa, cortada em rodelas finas
- 15 ml de sumo de limão
- Sal e pimenta a gosto

PROCEDIMENTO

PARA O VINAGRETE:

- 1 Misturar o azeite, o sumo de limão, a pimenta e o sal.

PARA PREPARAR O CEVICHE DE MONTE:

- 1 Cozer a mandioca, a beterraba e o feijão-guandu em água abundante com sal, em panelas separadas, durante 10 minutos ou até estarem tenros. Passado este tempo, coar e reservar.

2 Numa taça grande, misturar a mandioca, a beterraba, o feijão-guandu, a cebola roxa e os coentros, depois regar com o molho ou vinagrete. Mexer bem e retificar os temperos.

3 Conservar no frigorífico até ao momento de servir.

