



## Ceviche de manga



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

01:00

## Ingredientes

### ÓLEO DE COENTRO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	Meia xícara (chá)	100 ml
Coentro	1 maço	100 g

### LEITE DE TIGRE

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Gengibre (em pedaço, descascado)	Meia colher (sopa)	5 g
Pimenta dedo de moça (sem sementes, picada)	2 unidades	7 g
Suco de limão	1 xícara (chá)	200 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher (chá)	5 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g

### CEVICHE

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
---------------------	----------------	-------------

Manga tomy (em cubos pequenos)	1 kg	1 kg
Cebola roxa (picada)	1 unidade média	150 g

## Modo de Preparo

---

- 1.** Em uma panela pequena, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo médio por 5 minutos, ou até aquecer. Retire do fogo, coloque o coentro e deixe em infusão por 5 minutos, ou até amornar. Transfira para o copo do processador, e bata por 5 minutos em velocidade alta, ou até que mude de cor. Coe e reserve.
- 2.** Faça o leite de tigre: em um bowl pequeno, coloque o gengibre, a pimenta dedo-de-moça, o suco de limão, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture. Cubra com filme-plástico e reserve na geladeira por 30 minutos.
- 3.** Monte o ceviche: em um bowl grande, coloque a manga, a cebola e o leite de tigre reservado, e misture. Transfira para uma travessa de serviço e sirva em seguida acompanhado do óleo de coentro.