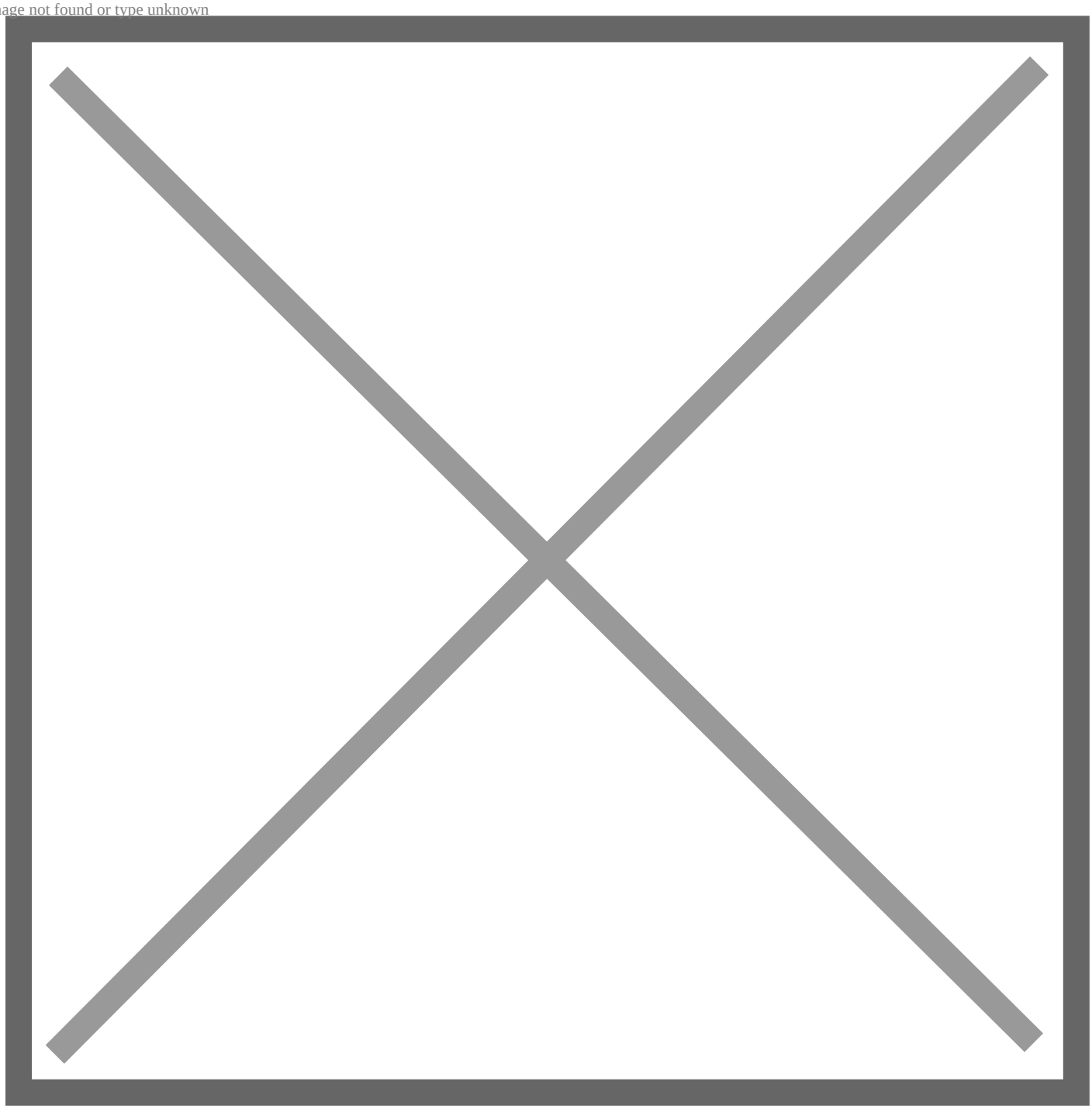
Image not found or type unknown

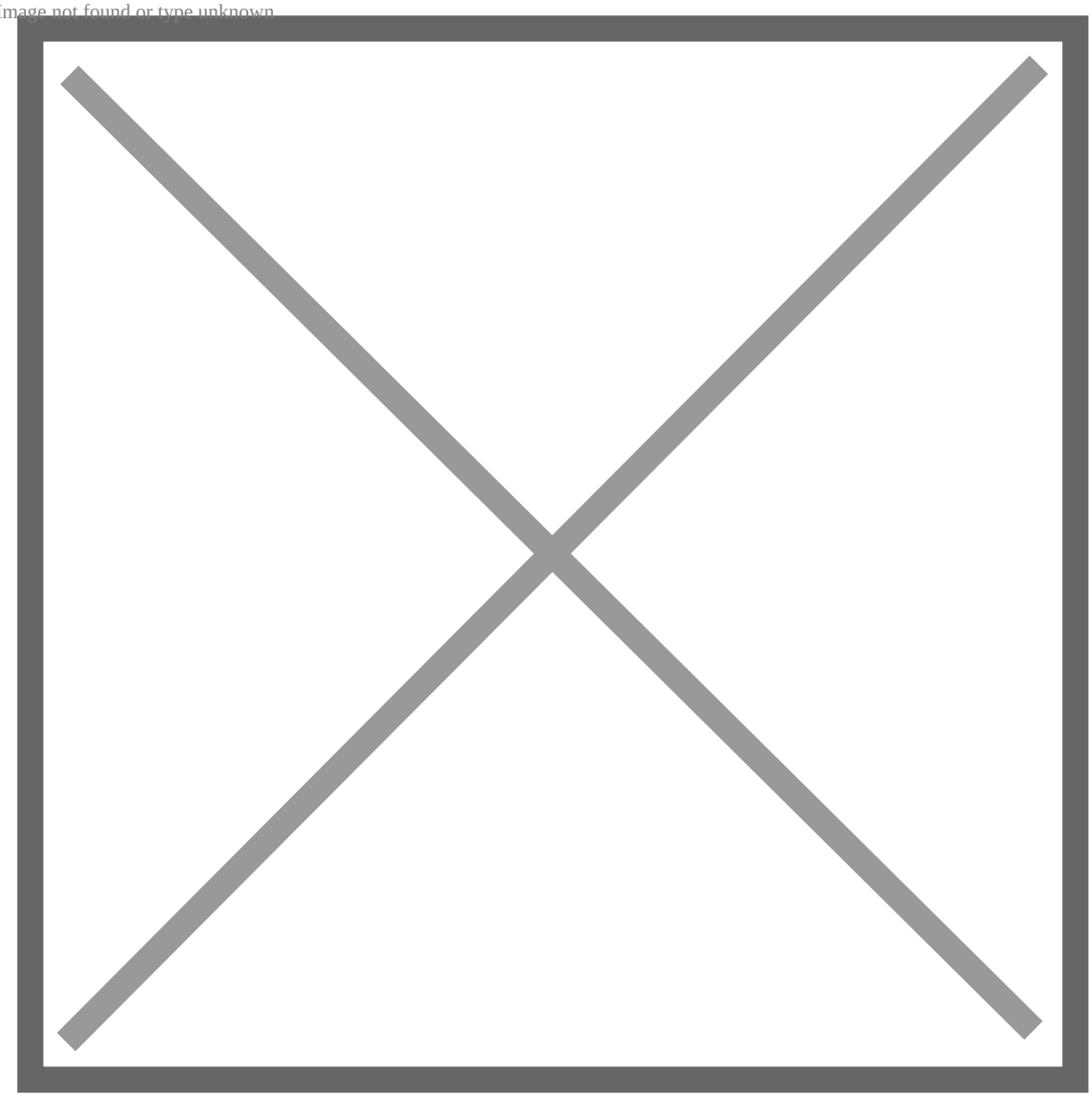


LA RICETTA

Ceviche

CULTURA 21_02_2021

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

4 filetti di pesce bianco (merluzzo, branzino)

1 cipolla rossa (tipo di Tropea)

2 limoni gialli

2 limoni verdi

1 peperoncino verde piccante

2 cucchiai di capperi

1 cucchiaio di Tabasco

Per la decorazione

8 pomodorini ciliegini

Un misto di prezzemolo, erba cipollina e aneto tritati

Tagliare i filetti di pesce e la cipolla a dadini e metterli in una ciotola. Tritare finemente il peperoncino verde piccante. Aggiungere ai dadini di pesce e alla cipolla rossa sale e pepe, capperi, peperoncino e Tabasco. Mescolare bene il tutto e mettere in frigo la ciotola coperta con pellicola per almeno un'ora.

Passato questo tempo scolare la preparazione e sistemare il *ceviche* in piatti o coppette.

Decorare con pomodorini ciliegini tagliati a dadini e con il misto di erbe fresche tritate. Servire ben fresco.

(Liana Marabini)