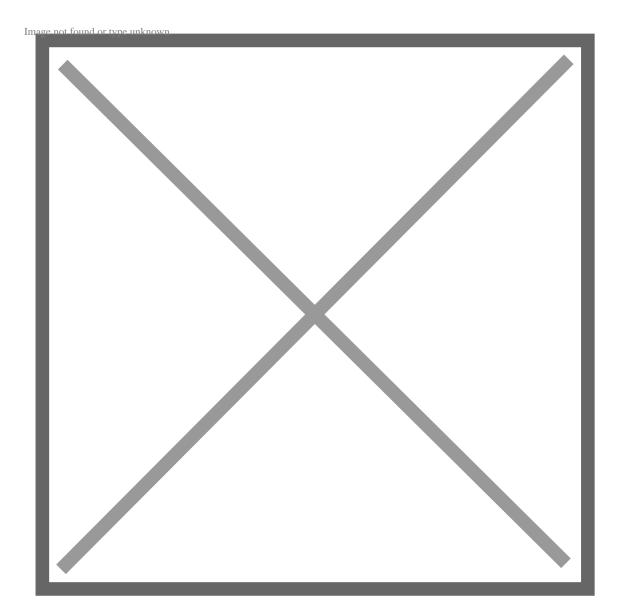


LA RICETTA

Ceviche

CULTURA

21_02_2021



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)