

ANTIPASTI E SNACK

Carpaccio di spigola alla peruviana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

SPIGOLA filetti - 4
POMODORI rossi maturi - 8
PEPERONI GIALLI 1
PEPERONI ROSSI 1
PAPRICA piccante - 1 cucchiaino da tè
LIME 1
SALE

Fare il **carpaccio di spigola** alla peruviana non vi richiederà grosse competenze o doti da chef, ma questo antipasto di pesce vi permetterà di fare una gran bella figura con gli ospiti che subito vi chiederanno la ricetta. Tutto il sapore del mare in un piatto semplice e veloce da preparare.

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare il carpaccio di pesce alla peruviana, abbattete i filetti del pesce

ovvero congelateli molto velocemente tramite l'utilizzo di un abbattitore, questo vi metterà al sicuro dal pericolo dell'anisakis, parassita molto pericoloso per la nostra salute.

Tagliate i pomodori in quattro spicchi dopo averli lavati, quindi strizzateli come fossero limoni facendo ricadere il succo attraverso le maglie di un colino.



2 Affettate molto sottilmente i peperoni.





3 Aggiungete pochissimo sale al succo di pomodoro e mescolate per scioglierlo.



4 Distribuite il succo di pomodoro sul piatto da portata.



5 Affettate i filetti del pesce realizzando un carpaccio molto molto sottile che via via allineerete nel piatto da portata sopra il succo di pomodoro.



6 Condite il carpaccio con pochissima paprica.



7 Trasferite i peperoni nella stessa ciotola utilizzata per il succo di pomodoro e aggiungete il succo di mezzo lime, un goccio d'olio extravergine d'oliva e del sale.



8 Tagliate la metà di lime rimasta a spicchi e utilizzatela per decorare il piatto.

Distribuite nel centro del piatto i peperoni conditi, aggiungete dell'altro sale in fiocchi e servite immediatamente.



CONSIGLI

È necessario l'abbattimento?

Sì, senza l'abbattimento si corre il rischio di una intossicazione alimentare. Se non hai

l'abbattitore puoi usare il freezer mettendo il pesce per 3 giorni e poi decongelandolo in frigorifero.

Posso utilizzare altri tipi di pesce?

Sì a patto che siano freschissimi e sempre da abbattere.

Quanto tempo posso conservarlo?

Puoi conservarlo al massimo dodici ore in frigorifero ma è preferibile consumarlo appena fatto.

Mi piace molto, mi daresti altre ricette con questo pesce?

Sul sito di cookaround ce ne sono tantissime, ti consiglio però la [spigola al curry](#) e [paccheri alla spigola](#)