

ANTIPASTI E SNACK

Ceviche

LUOGO: Sud America / Perù

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI MARINATURA



Il **ceviche**, soluzione freschissima per i pasti estivi, con un occhio di riguardo al gusto e alla raffinatezza del piatto! Estremamente semplice e di rapida preparazione, il ceviche, ha solo una regola per il suo successo, cioè la qualità del pescato che deve essere freschissimo. Provatelo questa ricetta vi farà avere dei grandi complimenti da tutti! Se cercate altri antipasti raffinati di mare vi consigliamo di realizzare la ricetta dei [calamari ripieni di riso](#), favolosi!

INGREDIENTI

PESCE BIANCO (dentice, rana pescatrice, etc) - 500 gr

CIPOLLE grande rossa - 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

grande o salsa tabasco - 1

LIME 3

RUCOLA per guarnire -

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa sfilettate il pesce: sollevate la pelle e tiratela indietro verso la coda per toglierla.



- 2 Incidete il pesce in corrispondenza della spina centrale per ottenere i due filetti.





- 3 Tagliate i filetti in cubetti e riuniteli in una ciotola.

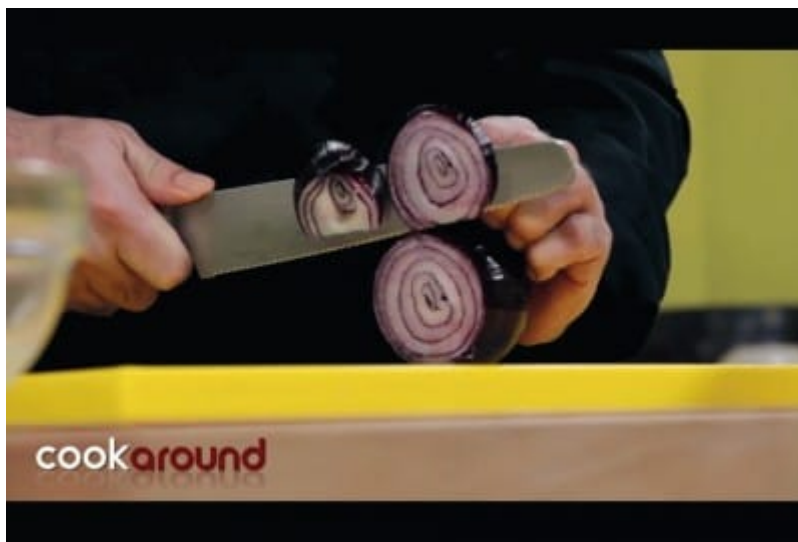


- 4 Spremete il lime e versate il succo sui cubetti di pesce, mescolate per distribuire bene il succo e mettete da parte cosicché il pesce possa marinare.



- 5 Mettete una ciotola colma d'acqua in freezer così da avere dell'acqua ghiacciata a disposizione.

Affettate finemente la cipolla e trasferitela nella ciotola con l'acqua ghiacciata; in questo modo la cipolla diventerà più dolce ed il sapore sarà meno aggressivo.

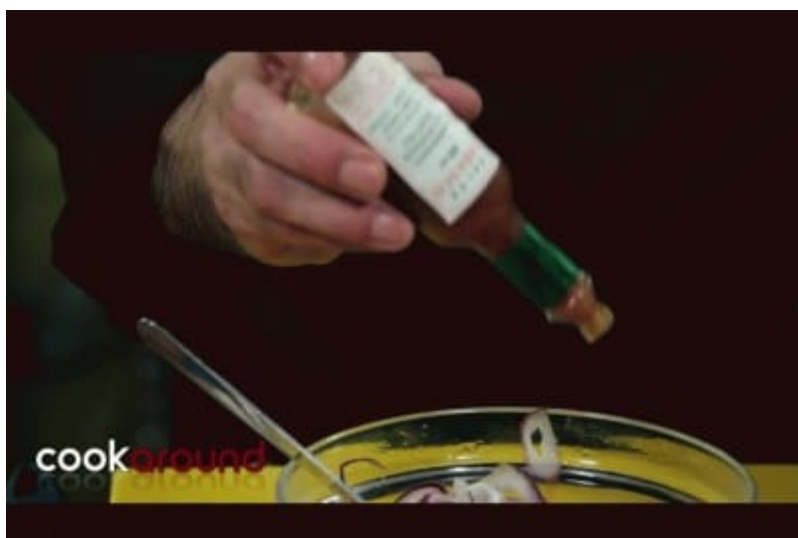


6 Lasciate la cipolla a bagno per circa 10 minuti.

Passato questo tempo, scolate la cipolla e mettetela ad asciugare su fogli di carta assorbente tamponandola per asciugarla meglio.



- 7 Aggiungete la cipolla al pesce ormai cotto a contatto con il succo di lime, insaporite con il tabasco ed il sale e mescolate.



- 8 Coprite la ciotola con una pellicola e lasciate marinare per 30 minuti (in frigorifero se è estate o fuori se è inverno).



9 Servite il ceviche su di un letto di rucola irrorando il tutto con un po' di marinata.



CONSIGLIO

Solo la cipolla rossa si può usare?

La rossa di Tropea è la più indicata perché è più dolce ed è molto buona anche da cruda, ma volendo puoi utilizzare anche quella ramata.

Posso prepararlo anche prima?

Per prima direi al massimo di qualche ora puoi anticiparti, non di più!