

ANTIPASTI E SNACK

Ceviche di tonno peruviano

LUOGO: Sud America / Perù

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **ceviche di tonno** è un piatto peruviano molto saporito e gustoso che di certo verrà apprezzato da chi ama mangiare il pesce crudo ed infatti è un'ottima alternativa al sushi. Si dice che abbia un grande potere afrodisiaco, proprio grazie alla presenza del peperoncino! Potete per spegnere il gusto forte e intenso servire il ceviche con una gustosa insalata di patate lesse. Provate questa ricetta gustosa e vedrete che bontà. Se come noi amate il pesce marinato, perché non provate anche la ricetta delle [alici marinate](#) alla pugliese: sono buonissime!

INGREDIENTI

FILETTO DI TONNO FRESCO 500 gr
PEPERONCINI JALAPENO 1
CIPOLLA ROSSA piccola - 1
POMODORI maturo - 1
CORIANDOLO o prezzemolo - 1 cucchiaio
da tavola
LIME solo il succo - 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliate il trancio di il tonno, in modo che le fette siano spesse un dito circa, tagliatelo quindi a cubi e mettetelo in un recipiente coprendolo di cipolla tritata e peperoncino. Date una rapida mescolata e aggiungete anche i pomodori tagliati a dadini. Mescolate aggiustando di sale e pepe e unite anche del coriandolo fresco se l'avete. Premete un lime, fate marinare per un'ora almeno in frigorifero quindi servite aiutandovi con un coppapasta e versandoci su un filo di olio extravergine.

Potete fare questa ricetta anche con il tonno in scatola: scolate il tonno e mettetelo su di un piccolo piatto, cospargetelo con il peperoncino e la cipolla e lasciatelo riposare per qualche minuto.

A questo punto aggiungete il pomodoro, il cilantro tritato, il sale e il pepe a piacere, quindi, miscelate il composto delicatamente.

Cospargete il tutto di succo di lime e qualche goccia d'olio.

Guarnite il piatto con rametti di cilantro fresco e servite.

CONSIGLIO

Cosa posso usare al posto del coriandolo?

Andrà benissimo del prezzemolo fresco.

Ho acquistato più tonno del necessario, come posso usarlo?

Potresti farlo in [agrodolce](#), è buonissimo!