

ANTIPASTI E SNACK

Ceviche peruviano

LUOGO: Sud America / Perù

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

DENTICE oppure rana pescatrice o altro

pesce bianco - 500 gr

CIPOLLE ROSSE grande - 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

oppure Tabasco - 1

LIME $\frac{3}{4}$ tazze

SALE 1 cucchiaino da tè

LATTUGA

CORIANDOLO 1 mazzetto

PREPARAZIONE

- 1 Lavate e sciacquate completamente il pesce fresco sotto l'acqua fredda, tagliatelo a cubetti e trasferitelo in una grossa ciotola.

Affettate finemente la cipolla rossa e miscelatela al pesce, quindi aggiungete 1 cucchiaino colmo di sale, un peperoncino, al quale avrete tolto i semi, tritato molto finemente o della salsa Tabasco a piacere e miscelate il tutto per amalgamare bene gli ingredienti.



- 2** Versate il succo di lime o di limone sul pesce, in quantità sufficiente a coprirlo completamente.



- 3** Coprite la ciotola con della pellicola trasparente e fate riposare il composto per 1 – 1 ½ ore in frigorifero.

Disponete una foglia di lattuga in ciascun piatto, disponete un bel cucchiaino del composto di pesce e cipolle e cospargete il tutto con del coriandolo appena tritato.

Servite questo piatto con delle pannocchie al vapore e patate dolci.

NOTE

Il ceviche è un delizioso, leggero e rinfrescante antipasto, perfetto per le giornate particolarmente calde. Per questa ricetta è importante che il pesce che andrete ad utilizzare sia particolarmente fresco.