

ANTIPASTI E SNACK

Ippoglossso crudo

LUOGO: Oceania / Polinesia Francese

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



INGREDIENTI

450g di ippoglossso fresco tagliato a cubetti
o a striscioline
120ml di succo di lime appena spremuto
2 spicchi d'aglio schiacciati
150g di cipolle
tritate finemente
150g di carote tagliate julienne
150g di peperone tritato finemente
120ml di latte di cocco
sale e pepe

PREPARAZIONE

1 Mettete il pesce con il succo di lime in una ciotola non metallica, condite con sale e pepe e mescolate in modo tale che il pesce sia ben ricoperto dalla marinata. Lasciate marinare per qualche minuto.

Aggiungete gli altri ingredienti, miscelate il tutto e aggiustate di sale. Servite

immediatamente.