

SECONDI PIATTI

## Seviche tropicale

---

LUOGO: **Centro America / Panama**

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

---



### INGREDIENTI

- 1 kg di gamberetti (piccoli)
- 2/3 tazza di succo di limone
- 6 cucchiaini di cipolle sminuzzate
- 1/2 tazza di peperone verde sminuzzato
- 1/4 tazza prezzemolo fresco sminuzzato
- 1 grosso pomodoro sbucciato e tritato
- 1 cucchiaino di aceto di Tarragona
- 1/2 cucchiaino di origano
- sale e pepe a piacere

### PREPARAZIONE

**1** Pulire i gamberetti, quindi cuocerli per 2-3 minuti o fino a che diventino rosa. Scolarli e metterli in una ciotola coperta con il succo di limone. Lasciarli coperti per 1 ora mescolando 2 o 3 volte. Scolarli e scartare il liquido. Miscelare i gamberetti con gli ingredienti rimanenti. Mescolare bene, mettere in frigorifero per 1 1/2 ore. Si può aggiungere anche 1/2 avocado al preparato come variante.