

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.