

ANTIPASTI E SNACK

Ceviche

LUOGO: Sud America / Perù

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 3 GIORNI DI CONSERVAZIONE IN FREEZER



Il ceviche è un piatto a base di pesce o frutti di mare crudi, marinati nel succo di limone o di altri agrumi, infine conditi con cipolla, peperoncino, spezie e sale. La marinatura fa in modo che il pesce si "cuocia" parzialmente nell'acido, assumendo una consistenza tenera e un sapore fresco e deciso.

Il ceviche è una ricetta di origine peruviana che si serve come [antipasto](#) o come piatto unico, accompagnato da mais, patate dolci, avocado o insalata.

Il ceviche ha origini antiche ed è un piatto molto diffuso in vari paesi dell'America Latina, dove si

cucina in diverse varianti, a seconda degli ingredienti locali. **Alcune delle versioni più note sono il ceviche misto, con diversi tipi di pesce e frutti di mare, il ceviche di gamberi e il ceviche di polpo.**

La nostra ricetta del ceviche, invece, viene cucinata con dei **filetti di pesce bianco** come la cernia, l spigola e il dentice, ridotti in filetti e rigorosamente abbattuti a regola d'arte! Se non hai un abbattitore domestico, **acquista i filetti già abbattuti dal tuo pescivendolo di fiducia**, oppure tienili per 3 giorni nel freezer, purché sia di quelli che mantengono costantemente -18°C.

Per cucinare un buon piatto di ceviche, segui la nostra ricetta con video e dettagliato passo passo fotografico.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Sashimi](#)

[Gunkan](#)

[Salmone in crosta di pistacchi](#)

[Fritto misto di pesce](#)

[Tartare di tonno e avocado](#)

INGREDIENTI

FILETTI DI PESCE BIANCO spigola, cernia.

dentice, abbattuti - 400 gr

LIME 3

CIPOLLA ROSSA piccola - 1

PEPERONCINO VERDE piccante - 1

CORIANDOLO o prezzemolo -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

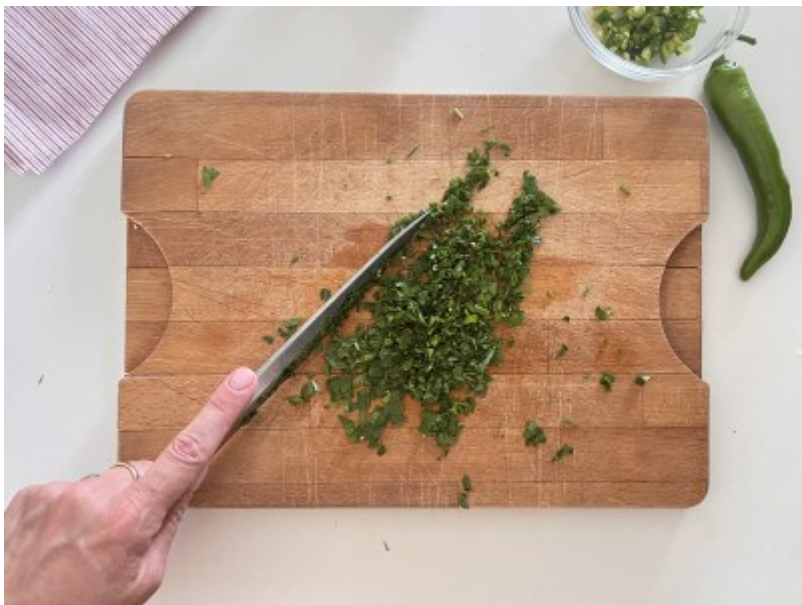
PREPARAZIONE

1 N.B. per preparare il ceviche devi usare del pesce abbattuto, se non hai un abbattitore domestico puoi tenere i filetti puliti in congelatore per 3 giorni.

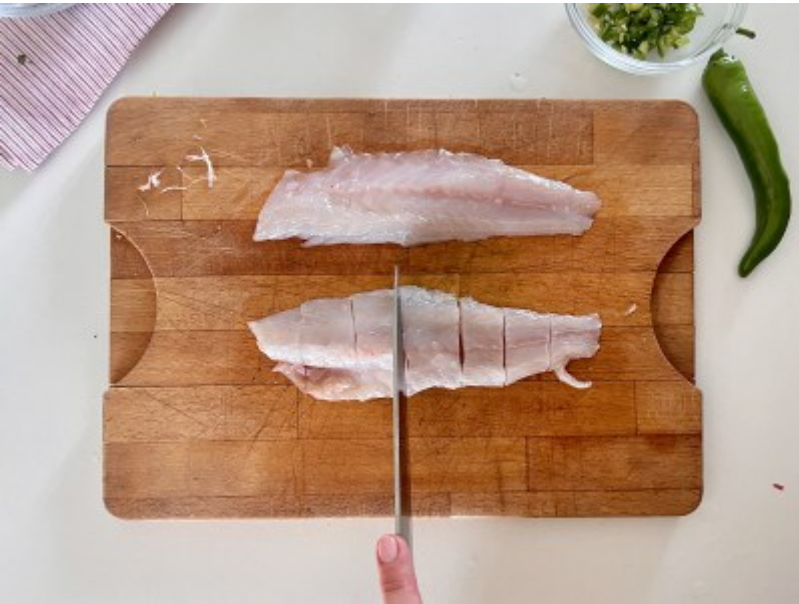
Ecco come preparare il ceviche, piatto tipico peruviano: per prima cosa occupati della

preparazione di tutti gli ingredienti, inizia dalla verdura. Lava e taglia il peperoncino verde a rondelle e poi tritalo finemente. Lava e trita anche un mazzetto di prezzemolo, infine taglia la cipolla rossa a fettine sottilissime, devono essere veli.





- 2 Occupati ora del pesce abbattuto: prendi i filetti e ripuliscili da eventuali impurità e residui di spine, poi tagliali a tocchetti regolari, è importante che siano tutti della stessa dimensione per una marinatura più omogenea. Sistema i pezzi di filetti di pesce in una pirofila e ricoprili con le fettine di cipolla.





3 Aggiungi anche il prezzemolo e il peperoncino, condisci con abbondante scorza di lime grattugiata e completa con un filo d'olio e il succo filtrato dei lime.





4 Copri il recipiente con la pellicola da cucina e riponi in frigorifero a marinare per almeno

un'ora. Trascorso il tempo di riposo estrai il ceviche dal frigo, togli la pellicola, mescola bene e servi accompagnando il piatto con qualche fettina di lime e, se lo gradisci, un pizzico di sale.



