

LA RICETTA

## Ceviche

CULTURA

21\_02\_2021



*Ingredienti per 4 persone*

4 filetti di pesce bianco (merluzzo, branzino)

1 cipolla rossa (tipo di Tropea)

2 limoni gialli

2 limoni verdi

1 peperoncino verde piccante

2 cucchiaini di capperi

1 cucchiaino di Tabasco

*Per la decorazione*

8 pomodorini ciliegini

Un misto di prezzemolo, erba cipollina e aneto tritati

Tagliare i filetti di pesce e la cipolla a dadini e metterli in una ciotola. Tritare finemente il peperoncino verde piccante. Aggiungere ai dadini di pesce e alla cipolla rossa sale e pepe, capperi, peperoncino e Tabasco. Mescolare bene il tutto e mettere in frigo la ciotola coperta con pellicola per almeno un'ora.

Passato questo tempo scolare la preparazione e sistemare il *ceviche* in piatti o coppette.

Decorare con pomodorini ciliegini tagliati a dadini e con il misto di erbe fresche tritate. Servire ben fresco.

(Liana Marabini)