

Il **ceviche** è un piatto fresco a base di pesce crudo; la marinatura del ceviche permette una "cottura" naturale delle carni che vengono così ingentiliti dal sapore dei limoni e dei lime. Il ceviche è una preparazione tipica dei Paesi Latinoamericani, dove il consumo di pesce è molto frequente anche in versione cruda, come in questo caso.

### Per il Ceviche

Salmone trancio 200 gr, Orata 200 gr Gamberi 200 gr,  
Peperoncino 4 gr, Cipolle 1  
Pomodori ramati 2 x (290 gr circa)

### Per la marinatura:

Sale q.b, Limoni 250 ml di succo, Lime 75 ml di succo  
Pepe bianco 2 gr

### Preparazione:



e tagliate a fettine di circa 5x3 cm ciascun filetto (7).  
Private anche il salmone di eventuali lisce, poi ricavate delle fettine delle stesse dimensioni (8). Procedete con la **pulizia dei gamberi**: staccate la testa (9)



ed eliminate il carapace (10), quindi tagliateli a metà (11).  
Tenete da parte il pesce e riducete a dadini i pomodorini (12)



Per preparare il ceviche, assicuratevi prima di tutto di aver acquistato pesce crudo abbattuto; si consiglia comunque di congelare per 96 ore a -18 gradi, poi scongelare e impiegare nella ricetta. Iniziate poi dalla marinatura, mescolando il succo dei limoni e dei lime (1). Regolate di pepe e sale (2-3) e tenete da parte.



mondate e affettate finemente la cipolla (13). A questo punto disponete i filetti di orata, salmone e i gamberi in un'ampia pirofila, possibilmente senza sovrapporli in modo che la marinatura possa essere ben distribuita. Irrorate bene il pesce con la marinatura (14), unite la cipolla (15)



Passate a pulire l'orata: sciacquatela sotto acqua corrente e con le forbici tagliate il ventre iniziando all'altezza della coda, procedendo fino a sotto la testa, quindi eliminate le interiora. Lavate bene il ventre del pesce sotto l'acqua corrente per togliere ogni traccia di sangue e desquamate accuratamente l'orata, con l'apposito attrezzo (4) oppure grattando la superficie con la lama di un coltello. Tagliate via la testa e la coda, e sfilettate l'orata, dividendola in due parti (5). Eliminate tutte le eventuali lisce utilizzando una pinzetta da cucina (6)



e la dadolata di pomodori (16). Da ultimo aggiungete il peperoncino tagliato sottilmente (17). Coprite con la pellicola e mettete a riposare in frigo per almeno 8 ore (meglio ancora se tutta la notte) (18). Al momento di servire potete spolverare con poco prezzemolo tritato e un filo di olio extravergine a piacere.

**Conservazione:** Si consiglia di conservare il ceviche in frigorifero per un massimo di 12 ore.

Si sconsiglia la congelazione.

### Consiglio:

Al posto del San Pietro si possono utilizzare altri pesci dalla carne bianca e soda come la ricciola o la rana pescatrice; a piacere invece che tagliare a fettine e poi in trancetti le carni, si possono ridurre in dadolata non troppo fine. Per un corretto consumo del pesce crudo: marinato o semicotto. Prima di consumare il pesce crudo, marinato o non perfettamente cotto, si raccomanda di congelare per almeno 96 ore a -18 gradi in congelatore domestico contrassegnato da 3 o più stelle, come indicato dal Ministero della Salute.