



Perù - Ceviche - [Visualizza sul sito](#)
di Erica

pesce - antipasti - cucina peruviana

È un piatto generalmente Sudamericano, con diverse varianti, ma passa come uno dei piatti nazionali della cucina peruviana.

Può essere un secondo piatto, se preparato in quantità, ma direi che l'ideale è servirlo come antipasto, se non per un buon aperitivo rinforzato..! Happy hour!

Questa è la versione che è stata insegnata a mia mamma. Io stessa ne ho mangiate almeno altre due versioni differenti, ma questa è la mia preferita.

Per quanto riguarda il tipo di pesce, per esperienza, anche se un po' cara, suggerisco la coda di rospo (rana pescatrice). Ha pochissimo scarto, non ha lisce (se non la cartilagine centrale) e polpa soda. Dopo vari tentativi è scelta migliore (a casa mia), ma potete tentare con quel che avete. Vanno benissimo ad esempio la Cernia e il Dentice. L'abbiamo provato anche col merluzzo...ma sa un po' troppo da merluzzo! L'importante è che sia pesce a gusto delicato: è una preparazione a crudo, anche se marinata nel limone, quindi non deve sapere... "da pesce"!

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pesce magro a carni bianche;
- limoni o cedri q.b.;
- cipolla rossa o bianca (non più di 1/4);
- 1/4 di peperone verde o rosso, tagliato a dadini o a striscioline sottili;
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato;
- uno spruzzo di tabasco (o un pizzico di paprika);
- mezzo cucchiaino di origano;
- olio extravergine di oliva;
- aceto di vino (noi usiamo quello di mele);
- sale e pepe macinato al momento.

Togliete la pelle al pesce crudo, sfilettatelo e tagliatelo a dadini. Ponetelo in una ciotola di vetro: versatevi il succo di limone o di cedro e lasciatelo marinare per un tempo compreso fra le 24 e le 36 ore, rivoltando il pesce di quando in quando con un cucchiaino e facendo penetrare bene il succo in modo da rendere le carni bianchissime e non trasparenti: questo procedimento equivale a una cottura. Il succo di limone o di cedro deve arrivare a coprire il pesce.

Strizzate bene il pesce, prima con le mani, poi con un bel po' di carta da cucina (o un canovaccio al limite) in modo da eliminare il più possibile il liquido di marinatura. Aggiungete la cipolla tagliata sottilissima, il peperone, l'olio, il prezzemolo, l'aceto, il tabasco (o la paprika), l'origano, sale e pepe a piacere.

Non deve "navigare" nel condimento, ma deve essere ben condito e saporito, regolatevi a vostro gusto: si deve sentire l'aceto senza che predomini.

Per una presentazione più coreografica, servitelo dentro le conchiglie delle capesante.





Nota: per capire le dimensioni dei pezzi di pesce e delle fettine di peperone e cipolla, tenete presente che il cucchiaino nella foto in alto è da dessert, circa la metà di un cucchiaino da minestra.

eCucinando.it