

## CEVICHE DI SPIGOLA IN GAZPACHO DI BARATTIERE E CACIORICOTTA

12



Tempo: 60 min.    Difficoltà: Bassa    Persone: 4

### INGREDIENTI

400 gr di filetto di spigola a carpaccio  
100 gr brodo di pesce  
10 gr tabasco  
1 peperoncino  
50 gr coriandolo fresco  
30 gr succo di lime  
1 pomodoro ramato  
20 gr erba cipollina  
200 gr julienne di finocchio  
50 gr olio evo

200 gr misticanza  
Sale

### Per il gazpacho

200 gr di barattiero senza semi  
50 gr olio evo  
5 gr menta fresca  
Sale, pepe  
Scaglie di cacio ricotta

### PREPARAZIONE

Pulire il pesce e lasciare i filetti in frigo e con le lisce preparare un brodo di pesce. Passare il brodo e lasciarle a raffreddare.

In una ciotola aggiungere il brodo, il tabasco, il peperoncino tritato, il coriandolo tritato, il succo di lime, il pomodoro a cubetti, l'erba cipollina tritata finemente, l'olio d'oliva e il sale. Amalgamare bene e tenere la ceviche ottenuto in frigo.



Affettare a modo carpaccio il filetto e tenere nella ceviche per circa 15 minuti.

Frullare il barattiero con olio evo e menta e aggiustare di sale e pepe.

Sistemare su quattro piatti piani grandi il gazpacho e deporre sopra il carpaccio senza il liquido, un filo di olio evo, le scaglie di cacioricotta.

Decorare con la misticanza.

