Alessandro Borghese Kitchen Sound: ceviche in Borghese. VIDEO

borghese-16-66e5a2d5

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



CEVICHE IN BORGHESE

COSTO: medio
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:
2 Seppie da 200g circa
4 Capesante
1 Trancio di ricciola da 200g
100ml Latte di cocco
1 Spicchio d'aglio
3 Rametti di coriandolo fresco
1 Cipolla rossa
1 Rametto di prezzemolo
1 Peperoncino fresco
6 Lime
50gr Mais tostato
q.b. Sale, pepe e olio EVO

Preparazione:
Pulire le seppie e tagliarle a julienne fine e tagliare le capesante e la ricciola a carpaccio. In un mortaio pestare aglio e peperoncino e aggiungere un pizzico di sale e un filo di olio. Continuare a pestare, aggiungere il prezzemolo a foglie e il latte di cocco, aggiustare di sale. Trasferire tutta la parte liquida in una bowl, aggiungere il succo di 6 lime ed il coriandolo fresco. Tagliare la cipolla finemente e unirla al composto. Mettere a macerare per pochi minuti tutto il pesce. Servire con l'aggiunta del mais tostato.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno