



CEVICHE DI SPIGOLA IN GAZPACHO DI BARATTIERE E CACIORICOTTA

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

Procedimento

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 caciandolo 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 caciocotta.

Decorare con la misticanza.