



CEVICHE DI SPIGOLA IN PRIMAVERA

Ingredienti

1 spigola o branzino da 1/1,5 Kg. (il pesce deve necessariamente essere stato abbattuto)
½ melone verde
1 mazzetto di agretti
6 pomodori verdi
1 piantina di coriandolo fresco
1 cetriolo
2 lime
2 limoni

PER LA MAIONESE DI ACCIUGHE

5 filetti di acciughe sott'olio
80gr. di latte di soia
180gr. di olio di semi
olio E.V.O q.b.
succo di limone q.b

Procedimento

Abbattere la spigola e sfilettare, eliminando anche la pelle.
Tagliare a piccole fette e condire il tutto con i vari ingredienti.
Lasciare marinare la spigola per una decina di minuti.

PER LA MAIONESE DI ACCIUGHE

Usare procedimento classico per la preparazione della maionese

IMPIATTAMENTO

Sbollentare gli agretti, collocare le fette di spigola alla base del piatti.
Aggiungere gli agretti e la mayonese di acciughe