

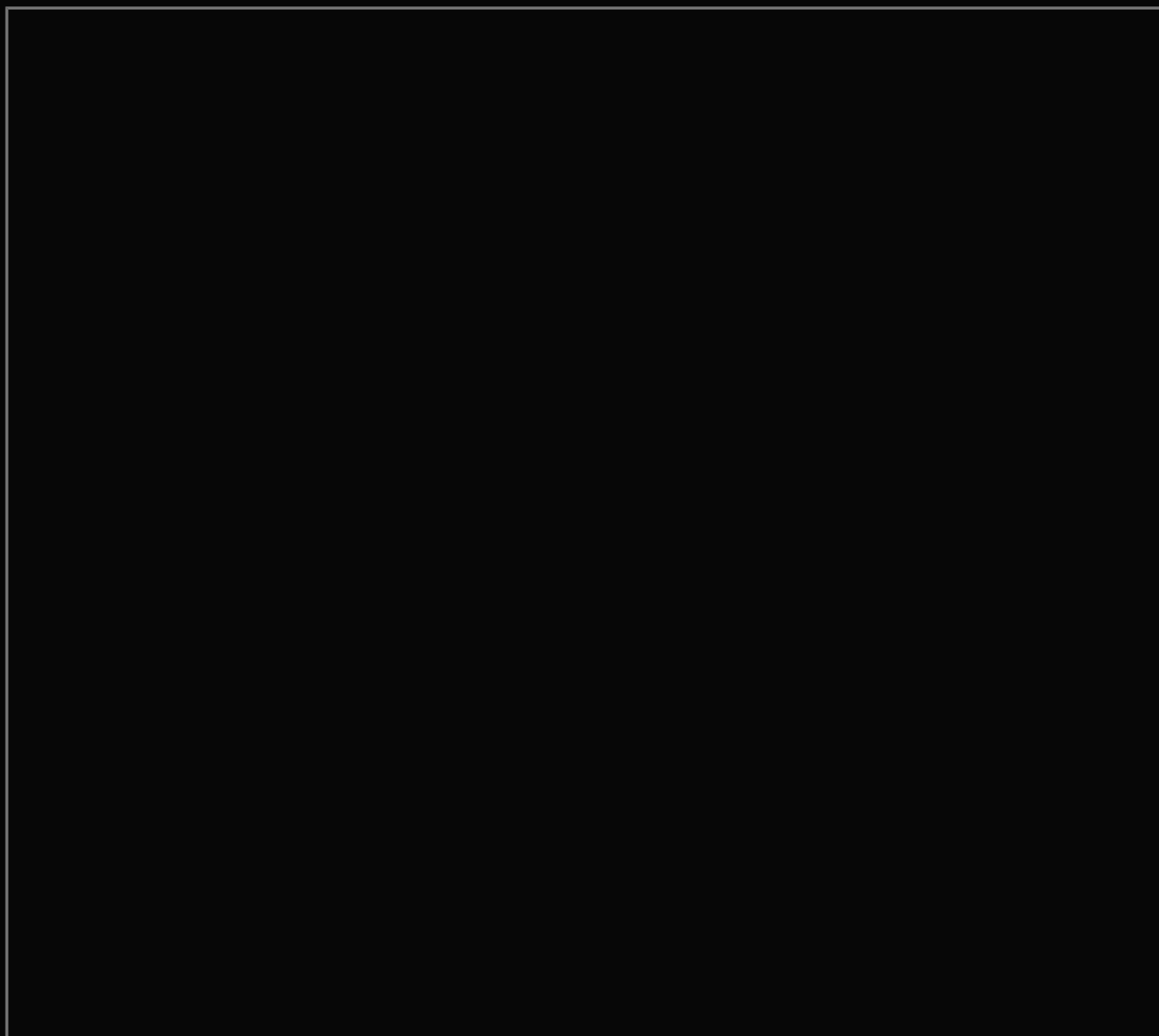
Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: ceviche in Borghese. VIDEO

borgnese-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**