

CEVICHE DI BRANZINO CON CHUTNEY DI MANGO



Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Prendere il filetto di branzino e togliergli la pelle. Successivamente tagliarlo a pezzetti. Preparare una citronette con succo di lime, sale e Olio extra vergine d'oliva.

Posizionare il filetto di branzino in una ciotola di vetro. Unire la citronette, la zuccina e le Cipolle rosse tagliate a filetti. Aggiungere il Chutney di Mango e Pepe rosa e il Pepe rosa essiccato. Ultimare con una grattugiata di buccia di lime.

Menù Ingredients

200 g Cipolle rosse all'aceto - TJ3
90 g Chutney Mango e Pepe rosa - AY7
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredients

300 g Filetto di branzino
2 Lime
1 Zuccina
q.b. Sale