

## CEVICHE DI BRANZINO CON CHUTNEY DI MANGO



### Ingredienti Menù

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

### Ingredienti

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

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

### Procedimento

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 zucchina 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.