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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)