

Ceviche di lago



Una ricetta dello Chef Francesco Sangalli presso il Ristorante La Sorgente a Vico Morcote

Preparazione



Tempo richiesto

Ca. 100 minuti



Difficoltà

Facile - Per tutti



Dosi

2 persone

Caratteristiche



Piatto

Pesce - Luccio perca



Prodotto tipico

Luccio perca - Km 0



Adatto in

Estate - Serate calde

INGREDIENTI

Ceviche di lago

- ☐ 100g Luccio perca fresco (parte alta)
- ☐ 60g zucchero
- ☐ 80g sale
- ☐ 1 Limone non trattato
- ☐ 40g Cavolfiore fresco
- ☐ 20g porro fresco
- ☐ Germogli
- ☐ Portulaca
- ☐ 30g Latticello (o latte fresco)
- ☐ 6g Aceto di lampone
- ☐ Sale, pepe bianco qb
- ☐ Olio qb

Ceviche di lago

PROCEDIMENTO

1. Marinare il luccio perca per 30 min con sale, zucchero e scorza di limone. Appena marinato, risciacquare con acqua fresca e fatelo a fette sottilissime.
2. Tagliare con una mandolina il porro e il cavolfiore per ottenere delle fettine e riponetele in acqua e ghiaccio per almeno 1h.
3. Condite il latticello con sale, olio, aceto di lampone, pepe bianco fino ad ottenere un gusto tendente all'acido.
4. Se volete farle voi il latticello, basterà montare della panna fresca fino a far separare la parte liquida dal grasso della vostra panna. Otterrete quindi del burro e il latticello per la ricetta.
5. Componete il piatto, a vostra fantasia giocando con le consistenze e il gusto del porro, finendo il tutto con sale e limone grattato. Il piatto quando vi sembrerà gustoso alla vista sarà terminato con il latticello condito versato nel piatto.