

# COCKTAIL DI PESCE SPEZZATO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di rombo gigante (o altro pesce bianco)
- 3 scalogni tagliati a cubetti
- 6 pomodori medi
- 2 limoni (succo)
- 20 g di aceto di vino bianco
- absolut vodka
- 4 spicchi di aglio
- 1 pizzico di cerfoglio
- 1 pizzico di coriandolo
- sale alle erbe
- pepe
- 1 pizzico di peperoncino

Tagliate il pesce a cubetti e fatelo marinare per qualche ora nel succo di limone.

Restringete lentamente l'aceto di vino bianco, le cipolle, l'aglio e aggiungete uno spruzzo d'acqua.

Mettete tutto in frigorifero.

Tagliate i pomodori privati di pelle e semi a cubetti della stessa dimensione del pesce e aggiungete il cerfoglio e i coriandoli tagliuzzati.

Togliete il pesce dal succo di limone e mescolate tutti gli ingredienti.

Aggiungete il sale alle erbe, il peperoncino e l'Absolut Vodka.

Guarnite con qualche piccola foglia di erbe.

Ricetta del compleanno di RistoReggio