

FIONA TAIEB
FOTOGRAFIE DI DAVID JAPY

CEVICHE

*Deliziosi piatti a base
di pesce crudo marinato*



PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999



SOMMARIO

Base Prodotti & attrezzatura 4 ♦ Il pesce 6 ♦ **Pesce** Sebaste alla peruviana 8 ♦ Orata con gazpacho e peperoni sott'olio 10 ♦ Orata e yuzu 12 ♦ Branzino alla pesca 14 ♦ Orata con fichi e feta 16 ♦ Tiradito di rombo liscio 18 ♦ Ceviche alla messicana 20 ♦ Branzino alla boscaiola 22 ♦ Haddock 24 ♦ Sardine con fichi 26 ♦ Salmone con mango 28 ♦ Merlano con mela e sedano 30 ♦ Ombrina, ratatouille e uova di quaglia in camicia 32 ♦ Orata con uva e wasabi 34 ♦ Branzino con cocco e combava 36 ♦ Tonno con wasabi e barbabietola 38 ♦ Branzino con mano di Buddha 40 ♦ Tonno con huacatay 42 ♦ Sgombro con pera e combava 44

♦ **Molluschi e frutti di mare** Polpo con bottarga e rucola 46 ♦ Capesante con frutti della passione 48 ♦ Cannolicchi caldi 50 ♦ Carpaccio di gamberoni con rocoto 52 ♦ **Carne** Vitello con funghi enoki 54 ♦ Vitello con salsa di ostriche 56 ♦ Tiradito di manzo 58 ♦ **Verdure** Barbabietole crude con mela, feta e limone verde 60 ♦ Peperoni rossi e verdi 62

♦ **Extra** Contorni 64 ♦ Riso al latte peruviano 66 ♦ Empanadas alle mele 66 ♦ Pisco sour 68 ♦ Leche de tigre 70

spremiagrumi
per avere tanto
succo subito
pronto

coriandolo
o il suo simile
peruviano: la
huacatay*

scorze di
agrumi
ricavate con
l'apposito
attrezzo

combava*,
per variare
rispetto al
limone verde

arancia
sanguinella e
limone giallo

Il pizzico
di sale contro
l'acidità
dell'agrume

mano di
Buddha*,
un agrume
inedito!

cipolla
affettata
finemente con
un coltello
affilato

tagliere
per il
pesce

il colino
fine filtra i
succhi per le
marinate

* Reperibili nelle drogherie peruviane
o su internet (vedi indirizzi a p. 72).

PRODOTTI & ATTREZZATURA SPECIALE CEVICHE

Il limone verde e gli agrumi

Si utilizza prevalentemente il limone verde per il suo gusto acidulo e la sua capacità di cuocere il pesce. Ma potete variare i sapori e giocare sulle tonalità più o meno acide, fruttate o amare delle altre specie (yuzu, combava, cedro...).

I peperoncini (aji)

Il ceviche tradizionale si gusta piccante. Nella regione delle Ande si trova una grande quantità di peperoncini. Noi usiamo diversi tipi di questi "aji", in particolare il rocoto (il nostro preferito), l'aji amarillo, il più dolce, o l'aji limo, più piccante. Possono essere sostituiti da peperoncini tipo piri piri (reperibili nei supermercati) o da una crema di peperoncini asiatici (nel reparto prodotti asiatici della maggior parte dei supermercati).

Le patate (papas)

Le "papas" sono le vere protagoniste della cucina peruviana. Vicino al lago Titicaca, si consumano patate da più di 8000 anni. Nel nostro ceviche, noi usiamo preferibilmente la patata dolce "camote", il cui gusto è in contrasto con l'acidità della marinata.

La huacatay

Molto usata nella cucina delle Ande, la huacatay è una pianta aromatica. Viene chiamata anche "menta nera", ma il suo gusto ricorda più una miscela di coriandolo, dragoncello e basilico, con un tocco speziato.

Il mais

Altro ingrediente base dell'alimentazione peruviana, il mais conferisce croccantezza. Noi usiamo la "cancha", una varietà peruviana tostata e salata. Può essere sostituito con popcorn salato.

Il sale

È molto importante nel condimento perché compensa l'acidità e il gusto amaro del limone verde. Se il piatto vi sembra troppo acido, aggiungete un pizzico di sale fino alla marinata.



cancha* (mais
peruviano
tostato, salato e
croccante)



frutta
e verdura
affettate
con la
mandolina



crema di
aji amarillo
e rocoto



IL PESCE

LA SCELTA GIUSTA E I GESTI DA FARE



Dal pescivendolo

La scelta del pesce è fondamentale: dovrà essere freschissimo. È molto importante trovare un bravo pescivendolo che, se possibile, vi prepari i filetti senza pelle né lische.

Sul tagliere

Mettete i filetti nel congelatore per una quindicina di minuti: questo passaggio facilita il taglio e garantisce al pesce il massimo della freschezza al momento della degustazione.

① Taglio a fette sottili

Mettete il filetto sul tagliere. Con un coltello molto affilato ricavate fette sottili della larghezza del filetto, inclinando un po' la lama in modo da tagliare il pesce leggermente di sbieco. L'ideale è ottenere fette di 3-4 mm.

② Taglio a dadini

Mettete il filetto sul tagliere. Con un coltello molto affilato tagliate il pesce nel senso della lunghezza, ricavando fette larghe 1 cm. Tagliate di nuovo le fette a dadini di 1 cm di lato.

③ Taglio a carpaccio

Mettete il filetto sul tagliere. Con un coltello molto affilato tagliate le fette sottili nel senso della lunghezza, cominciando dalla parte superiore. Mantenete il coltello parallelo al tagliere, tenendo fermo il pesce con l'altra mano posizionata appena davanti al coltello.

④ Taglio del salmone e del tonno

Scegliete un filetto senza pelle né lische. Tagliatelo a tocchetti di circa 5 cm di larghezza e tagliate questi ultimi a fette di circa 3 mm di spessore.



1



2



3



4



CEVICHE ALLA MESSICANA

(A MODO MIO)



PER 4 TAPAS

PREPARAZIONE: 35 MINUTI

RIPOSO: 2-3 ORE

Guacamole

2 avocado

1 pomodoro

½ cipolla rossa

1 limone giallo

2 cucchiari di olio extravergine d'oliva

Sale fino

Pepe macinato al momento

Ceviche

1 orata di circa 600 g

(a filetti, senza pelle né lische)

4 tortilla di mais messicane

(vedi indirizzi p. 72)

500 g di pomodori ciliegini maturi

1 cipolla rossa

1 mazzetto di coriandolo

Il succo di 5 limoni verdi

1 piccolo aji limo (peperoncino peruviano, vedi p. 5), o

1 peperoncino tipo piri piri

Olio extravergine d'oliva

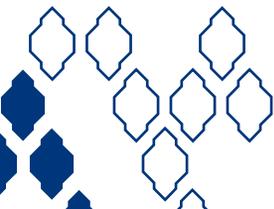
Sale fino

Pepe macinato al momento

◆ Tagliate il pesce a dadini di 1 cm di lato circa (vedi p. 6) e la cipolla sbucciata in dadi più piccoli. In un'insalatiera mescolate il pesce e la cipolla con un filo di olio, il succo dei limoni verdi e il peperoncino privato dei semi e affettato. Aggiungete un bel pizzico di sale. Conservate per 2 ore in frigorifero. Appena prima di servire, sminuzzate il coriandolo, tagliate i pomodori ciliegini in quattro e aggiungeteli al composto precedente.

◆ Snocciate gli avocado e tagliate in quattro il pomodoro, sbucciate e tritate molto finemente la ½ cipolla rossa. Mettete la polpa degli avocado e il pomodoro in un'insalatiera. Versate il succo di limone e l'olio. Salate, pepate e schiacciate grossolanamente tutto con la forchetta.

◆ Disponete una tortilla in ogni piatto. Unite il guacamole e distribuite i dadini di pesce. Servite con un piccolo spicchio di limone verde e un pizzico di sale.





VITELLO CON SALSA DI OSTRICHE



PER 4 TAPAS

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

300 g di noce di scaloppa di vitello

Germogli di rapanelli (reperibili nei negozi di primizie o bio)

Sesamo wasabi (semi di sesamo rivestiti di wasabi, reperibili nelle drogherie asiatiche), o semi di sesamo

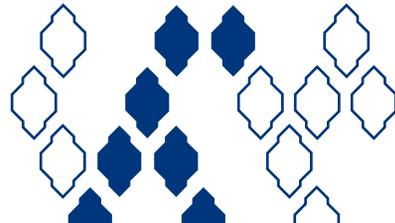
2 cucchiaini di salsa di ostriche (reperibile nei supermercati)

Il succo di 2 limoni verdi

◆ Tagliate la carne a carpaccio con un coltello molto affilato.

◆ Suddividete il vitello in quattro piatti. Versatevi il succo di 1 limone verde. In una ciotola piccola mescolate il succo del secondo limone verde e 2 cucchiaini di salsa di ostriche. Versate il composto sulla carne.

◆ Decorate con qualche germoglio di rapanello e un pizzico di sesamo wasabi.







Deliziose ricette di pesce crudo alla peruviana: ceviche di orata allo yuzu, ceviche di branzino alla pesca, ceviche di haddock alla melagrana, ceviche di merlano con mela e sedano, ceviche di salmone al mango...

CEVICHE

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

www.guidotommasi.it

12,50 €
IVA inclusa

ISBN: 978 88 67530 670



9 788867 530670