



CEVICHE

Deliziosi piatti a base
di pesce crudo marinato

Fiona Taieb
fotografie di David Japy

19 x 19 cm – cartonato – collana Piccoli Spuntini
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50 – ISBN 978 88 6753 067 0



9 788867 530670

Il ceviche è un piatto nazionale peruviano, considerato uno dei valori fondamentali del patrimonio culturale nazionale.

La sua storia risale all'epoca precolombiana. Gli abitanti delle Ande consumano pesce fresco marinato da più di duemila anni. E le marinade si sono evolute nel corso dei secoli, in base alle differenti invasioni e immigrazioni che questa regione, montagnosa ma con uno sbocco sull'Oceano, ha conosciuto.

Influenze spagnole, cinesi, giapponesi hanno pesato in ugual misura sull'evoluzione culinaria

del paese. La ricetta tradizionale del ceviche combina il pesce crudo con il succo di limone verde, il sale, le cipolle e il peperoncino.

Ma la creatività dei cuochi locali e degli chef di tutto il mondo non ha tardato a dare a questo piatto mille e una sfaccettatura che ne hanno fatto una continua scoperta, sorprendente e gustosa: si tratta di una cucina semplice e modulabile in base alle stagioni, molto profumata, acidula, ricca di colori e consistenze diverse... Sarebbe un vero peccato chiamarla solo "carpaccio".



Guido Tommasi Editore



Guido Tommasi Editore
dal 1999