



4 PERS.



PREPARAZIONE
15MIN



12 NERGI®



NESSUNA
COTTURA



BUDGET
MEDIO



RIPOSO
30 MIN



INGREDIENTI

- 1 vaschetta di NERGI®
- 2 filetti di orata (o altro pesce bianco)
- 150 gr. di gamberi (già puliti)
- 4 grappolini di ribes
- 1 avocado
- 1 mazzetto di erba cipollina
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- 1 lime
- Sale / Pepe bianco



CEVICHE DI PESCE E NERGI®



RICETTA

- Spremere il lime. Tagliare l'orata e i gamberi a dadini. Dividere a metà l'avocado, estrarre il nocciolo e rimuovere la polpa con l'aiuto di un cucchiaio, quindi tagliarlo a cubetti. Cospargere rapidamente avocado, orata e gamberetti con il succo di limone.
- Sgranare il ribes e tagliare a metà tutti i NERGI®, quindi tritare l'erba cipollina.
- Mescolare tutti gli ingredienti dell'insalata, condire con sale e pepe, poi lasciare marinare per circa mezz'ora. Irrorare con un filo d'olio prima di servire.

Nergi
Il baby kiwi da spizzicare!



nergi.info

facebook.com/nergi.babykiwi