

CEVICHE DI SPIGOLA

Ingredienti per 4 persone:

- una spigola di 1 kg circa,
- tre limoni verdi,
- un cuore di sedano,
- un peperoncino piccante,
- 3 cucchiaini di extravergine d'oliva,
- sale.

Pulite e sfilettate accuratamente il pesce, allineate i filetti in un piatto fondo e irrorateli con il succo dei limoni, un cucchiaino circa di scorza grattugiata, il peperoncino piccante a rondelle, sale e metà dell'olio. Lasciate quindi riposare il composto coperto e al fresco per qualche ora: sgocciolate il pesce e trasferitelo su un piatto pulito; distribuitevi sopra il sedano a fettine sottili, salate e condite con l'olio rimasto da parte. A piacere aggiungete limone e peperoncino.