



CEVICHE DE CREVETTES ET PÊCHES DE LEONFORTE IGP

Categoria: Apéritif **Tempo di preparazione:** 15 minutes **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 2 pêches jaunes de Leonforte Igp (sinon utilisez des pêches jaunes communes)
- 12 crevettes
- Huile d'olive extra vierge
- Sel au goût
- 2 citrons verts (jus)
- 1 cuillère à soupe de jus de gingembre
- 1 brin de coriandre frais

Les pêches de Leonforte IGP sont parfumées et sucrées : essayez-les dans cette recette avec ceviche de crevettes marinées. Une combinaison inattendue et délicieuse.

Difficulté : **facile**

Coût : **moyen**

Temps de préparation : **15 minutes**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Nettoyez les crevettes en retirant également l'intestin dorsal, hachez-les finement au couteau, ajoutez le citron vert et la coriandre pour parfumer. Mettez la préparation au réfrigérateur.

Pelez la pêche et coupez-la en petits morceaux. Dans un bol, assaisonnez les pêches avec de l'huile d'olive et du sel. Ajoutez le reste de jus de citron vert et de gingembre. Mettez au réfrigérateur.

Servez votre composition de pêches et crevettes. Terminez le plat avec un filet d'huile et

des feuilles de coriandre. Bon appétit !

