



CEVICHE DI GAMBERI E PESCHE DI LEONFORTE IGP

Categoria: Antipasti **Tempo di preparazione:** 15 minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porzioni

- 2 pesche gialle di Leonforte IGP (qualora non riusciate a reperirle usate pesche gialle comuni)
- 12 gamberi
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- 2 lime (succo)
- 1 cucchiaino di succo di zenzero
- 1 rametto di coriandolo fresco

Le pesche di Leonforte IGP sono fragranti e dolci: provatele in questa ricetta con ceviche di gamberi marinati. Un abbinamento inaspettato e delizioso.

Difficoltà: **facile**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **15 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Pulite i gamberi, togliendone anche l'intestino dorsale, tritateli finemente al coltello, aggiungete metà succo di lime e del coriandolo per insaporire. Riponete la preparazione in frigo.

Sbucciate le pesche e tagliatele in piccoli cubetti. In una ciotola, condite le pesche con olio evo e sale. Aggiungete l'altra metà del succo di lime ed il succo di zenzero. Mettete in frigo.

Impiattate alternando strati di pesche e di gamberi. Finite il piatto con un filo d'olio evo e con qualche foglia fresca di coriandolo. Enjoy!

