

CEVICHE DI MONTAGNA



PORZIONI: 

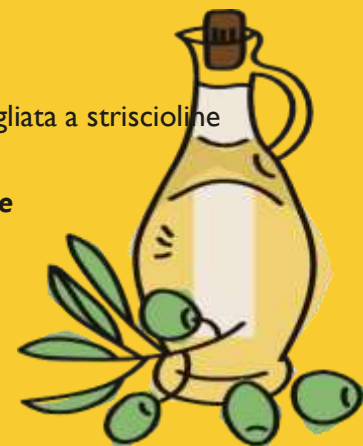
RICHIEDE ASSISTENZA:  Sì

DIFFICOLTÀ:  Alta

INGREDIENTI

43

- 150 g di **manioca** tritata
- 90 g di **barbabietola** tritata
- 40 g di **caiano** (o di lenticchie)
- 30 ml di **olio d'oliva**
- 5 g di **coriandolo**
- 60 g di **cipolla rossa**, tagliata a strisciole sottili
- 15 ml di **succo di limone**
- **Sale e pepe** a piacere



PROCEDURA

PER IL CONDIMENTO O LA VINAIGRETTE:

1 Mescolare l'olio d'oliva, il succo di limone, il pepe e il sale.

2

In una grande ciotola, mescolare la manioca, la barbabietola, i piselli, la cipolla rossa e il coriandolo, quindi irrorare con il condimento o la vinaigrette. Mescolare bene e regolare il condimento.

PER PREPARARE IL CEVICHE DI MONTAGNA:

1 Far bollire la manioca, la barbabietola e i piselli in abbondante acqua salata in pentole separate per 10 minuti o finché non diventano morbidi.

Trascorso questo tempo, filtrare il tutto e mettere da parte.

3

Conservare in frigorifero fino al momento di servire.

