

Pesce crudo quasi Thai di ARL

Lo faccio stasera con del filetto di Kingfish

Va tagliato a fettine sottili e messo in bella esposizione su un piatto appena unto di olio di oliva (ecco il quasi)

Si preparano a fettine sottilissime dei peperoncini piccanti, dei peperoncini dolci o peperone, cipolla dolce, ginger fresco, menta e basilico freschi e si spargono con generosità sul pesce.

Si irroro il tutto con un'emulsione di lime, soya, una punta di aceto bianco.

Beveteci su te verde al ginger, Birra o Sake freddo.