

# Torre di Ceviche



## Per il ceviche

200g di salmone fresco

2 lime

2 peperoncini freschi

1 pizzico di sale

## Per la crema di avocado

1 avocado maturo |

1 pizzico di sale

1 scalogno

1 pomodoro

1 spicchio d'aglio

## Per la salsa di yogurt

50g di yogurt Vipiteno bianco intero

2 cucchiaini di zenzero fresco grattugiato

1 pizzico di sale + pepe

1 peperoncino fresco

un po' di aneto

## Preparazione:

Tagliare il salmone a cubetti di 1cm. Grattugiare la scorza del lime e spremere il succo, tritare i peperoncini e mescolare con un pizzico di sale in una ciotola. Marinare il salmone per 10 minuti.

Nel frattempo, tagliate metà dell'avocado, dello scalogno e del pomodoro a piccoli cubetti. In una ciotola, schiacciare l'altra metà dell'avocado con una forchetta. Mescolare tutti i cubetti con l'aglio tritato finemente e un po' di sale per fare la crema di avocado.

Per la pasta di yogurt, grattugiare finemente lo zenzero e mescolarlo nello yogurt con un peperoncino tritato finemente e l'aneto. Condire a piacere con un po' di sale e pepe.

Per servire, mettere il salmone in un anello di condimento sul fondo. Mettete la crema di avocado in cima e infine mettete una parte della pasta di yogurt nel mezzo, creando una piccola torre.

Servire con del pane tostato.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

