

SECONDI PIATTI

Granchio dell'Imperatrice

LUOGO: Asia / Cina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

450gr di filetto di pesce bianco
tagliato in pezzettini
1 ½ cucchiaini di farina di grano
8 bianchi d'uovo sbattuto leggermente
250ml di olio vegetale
più 1 cucchiaio di olio caldo
3 cucchiaini di brodo di pollo
1 ½ cucchiaino di sale
un pizzico di MSG
2 rossi d'uovo
2 cucchiaini di radice di zenzero tritata
finemente
2 cucchiaini di aceto di vino
pomodori affettati per la guarnitura

PREPARAZIONE

1 Cospargere il pesce con la farina di grano e scuotere per ricoprirlo completamente. Aggiungere i bianchi d'uovo al pesce e girare ciascun pezzo affinché venga ricoperto per bene, quindi aggiungere l'olio caldo.

Scaldare l'olio rimanente in un wok. Aggiungere il pesce e friggere delicatamente un po' alla volta fino a che si gonfia. Estrarre il pesce dall'olio con un cucchiaino forato e farlo scolare su di un foglio di carta assorbente. Buttare l'olio.

Miscelare insieme il brodo di pollo, il sale ed il MSG. Versare questi ingredienti nel wok, aggiungere il pesce e girarlo e soffriggerlo delicatamente a fuoco basso per 2 minuti.

Mettere il pesce su di un piatto da portata scaldato. Rompere i rossi d'uovo sul pesce.

Miscelare lo zenzero e l'aceto insieme e versare sopra i gialli d'uovo e mescolare con l'uovo. Guarnire con le fette di pomodoro o di ravanello, se piace.

Prestare attenzione a non cuocere troppo il pesce: dovrebbe essere bianco e traslucido, per creare contrasto con i rossi d'uovo.

NOTE

Tempo di preparazione: 10 minuti Tempo di cottura: 30 minuti