

SECONDI PIATTI

## Pesce affumicato

LUOGO: Asia / Cina

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



### INGREDIENTI

- 2 naselli
- 4-5 cipolline verdi
- semi di anice
- ½ bicchierino di sherry
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 3 cucchiaini di soia
- olio di semi.

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il nasello a rotelle di circa 1 cm. di spessore; marinare bene con la soia, sale e sherry per una decina di minuti. Nello stesso tempo mettere un goccio d'olio dentro una padella, su fuoco medio/basso, aggiungere le cipolline tagliate a fette medie, un po' di sale, soia e zucchero, aggiungere 3-4 cucchiaini di acqua, far cuocere per 5 minuti sempre a fuoco medio/basso. Togliere tutto dalla padella e lasciare solo il liquido.  
A parte in una padella con abbastanza olio di semi, su fuoco medio, calare il pesce quando

l'olio sta per bollire e farlo friggere per 4-5 minuti. Quando è dorato scuro togliere e bagnare nella salsa a piacere. Togliere, scolare e servire freddo.