

SECONDI PIATTI

Pesce fritto alla chin

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *2 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *30 MINUTI DI MARINATURA*



Il pesce fritto alla chin è una ricetta saporitissima e gustosissima, nonchè estremamente semplice da realizzare.

INGREDIENTI

PESCE BIANCO con poche spine - 400 gr

VINO PORTO 2 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO ½ cucchiaini da tè

SALE 1,5 cucchiaini da tè

FECOLA DI PATATE 3 cucchiaini da tavola

OLIO DI SESAMO 3 cucchiaini da tavola

OLIO DI SEMI

PREPARAZIONE

1 Tagliate il pesce crudo a fettine di 1/2 cm di spessore e 2-3 cm di diametro.

Preparate una marinatura fatta con il porto, lo zucchero, il sale e la fecola di patate.



2 Immergete le fettine di pesce nella marinatura e lasciatele riposare per circa 30 minuti.



- 3 Scaldate l'olio di semi in un wok o in una padella dai bordi alti e, quando è ben caldo, tuffatevi le fette di pesce leggermente scolate dalla marinatura.



- 4 Friggete le fettine di pesce per circa due minuti o fino a doratura.

Prelevate il pesce dall'olio con una schiumarola ed adagiatele su di un foglio di carta assorbente affinché s'asciughi dall'olio in eccesso.

Condite, infine, il pesce fritto con l'olio di sesamo e servitelo ancora ben caldo.