

SECONDI PIATTI

Pesce salato

LUOGO: Asia / Corea del Sud

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



INGREDIENTI

- 500 g di pesce persico
- ¼ di tazza d'acqua
- 1 cucchiaio di zucchero
- 4 cucchiaini di salsa di soia
- 1 cucchiaino di pepe
- 1 porro tritato compresa la parte verde
- 1 spicchio d'aglio tritato
- ½ cucchiaino di zenzero candito tritato.

PREPARAZIONE

- 1 Spellate e spinate il pesce, tagliatelo a quadratini e mettetelo in una padella a bordi alti; unite gli altri ingredienti, mescolate bene, cuocete a calore medio finché il pesce è tenero. Togliete dal fuoco e servite caldo, in piccole porzioni, con riso.