

SECONDI PIATTI

Trota a vapore

LUOGO: *Asia / Cina*

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



INGREDIENTI

- 2-3 trote
- 150 g di prosciutto cotto tagliato fine
- 200 di champignons
- 2 cucchiai di strutto
- ½ cucchiaino di olio di sesamo
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- 2 cipolline verdi
- sale
- pepe macinato a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Si fa marinare il pesce con sale, olio di sesamo e salsa di soia, poi lo si copre con il prosciutto tagliato a strisce e gli champignons tagliati a fettine. Tagliare due cipolline verdi verticalmente (compresa la parte verde), disporle sul fondo di un piatto e metterci sopra il pesce, aggiungere il pepe e cuocere a vapore (l'acqua deve essere già bollente). Coprire bene per per una quindicina di minuti, secondo la grandezza del pesce. Scoprire e

cospargere con la terza cipollina tagliata a fettine sottili; scaldare a parte lo strutto e versarlo sopra il pesce. Servire subito.