

SECONDI PIATTI

# Maach speziato

LUOGO: *Asia / Bangladesh*

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



## INGREDIENTI

1kg di pesce (di fiume)  
½ tazza di aceto  
3 cucchiaini di pasta di zenzero  
3 cucchiaini di pasta d'aglio  
4 cucchiaini pasta di pepe verde  
1 cucchiaino di polvere di peperoncino rosso  
½ cucchiaino curcuma  
½ cucchiaino di polvere di pepe bianco  
1 tazza di farina di ceci  
poche gocce di colorante arancione  
olio per frittura  
sale a piacere

## PREPARAZIONE

**1** Lavare il pesce e tagliarlo in fette spesse 1,5cm.

Prima marinatura: Sciogliere il sale in aceto e lasciare il pesce in questa marinatura per al massimo 25 minuti.

Rimuovere, mettere tra due tovaglioli e schiacciare delicatamente per rimuovere l'eccesso di umidità.

Seconda marinatura: Miscelare la pasta di zenzero, aglio e peperoncino, peperoncini rossi, curcuma, pepe e sale con la farina di ceci.

Aggiungere 7 cucchiari d'acqua ed il colorante arancione e creare una pastella omogenea.

Distribuire questa pastella su entrambi i lati del pesce e disporlo su di un vassoio separati 2,5cm l'uno dall'altro. Far riposare per 20 minuti.

Scaldare l'olio in una casseruola per frittura e friggere il pesce a fuoco medio fino a cottura ultimata.