

SECONDI PIATTI

# Pesce al vapore allo zenzero

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Laos*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *15 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

FILETTO DI PESCE fresco - 750 gr

ZENZERO fresco - 125 gr

SEMI DI SESAMO 3 cucchiaini da tavola

SALSA DI SOIA (SHOYU) 2 cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO tritati fini - 6

OLIO DI ARACHIDI 2 cucchiaini da tavola

OLIO DI SESAMO 1 cucchiaino da tavola

SUCCO DI LIMONE di 1 limone -

FOGLIE DI BANANO o fogli di alluminio -

## PREPARAZIONE

- 1 Lavate e diliscate il pesce. Grattate lo zenzero e affettatelo finemente, quindi tagliate le fette in scaglie. Marinare lo zenzero nel succo di limone mentre preparate gli ingredienti

rimanenti.



- 2 Scaldate gli olii in una piccola casseruola e soffriggetevi l'aglio lentamente, prestando attenzione a non bruciarlo.



- 3 Le fette dovrebbero essere di un colore leggermente dorato.  
Versate l'olio e l'aglio sullo zenzero.



4 Nella stessa padella soffriggete i semi di sesamo fino a doratura.



5 Riunite tutti gli ingredienti e miscelate bene.



- 6 A questo punto, cospargete il composto sui filetti di pesce e cuoceteli al vapore in foglie di banano o cartocci d'alluminio per 15 minuti.

