

SECONDI PIATTI

# Pesce alla griglia con pasta di uni

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



## INGREDIENTI

- 1 spigola del peso di 800 g circa – squamata e diliscata -
- $\frac{3}{4}$  di cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di mirin
- 2 cucchiaini di pasta di uni
- 1 tuorlo d'uovo battuto

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pesce in 4 trance e infilatele su due spiedini paralleli. Grigliate rapidamente prima da una parte poi dall'altra. Intanto mescolate tutti gli altri ingredienti; spennellate il pesce grigliato a metà e portate a cottura, spennellando ancora il pesce due o tre volte. Togliete gli spiedini e servite.