

SECONDI PIATTI

Pesce in agrodolce

LUOGO: *Asia / Cina*

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



INGREDIENTI

- 1 pesce di carne bianca del peso di 1
5 kg
- ½ tazza di farina
- olio per friggere
- 1 tazza di zucchero
- 5 cucchiaini di salsa di soia
- 1
- 5 tazza di aceto
- 2 cucchiaini di maizena
- 1 cipolla affettata finemente.

PREPARAZIONE

- 1 Nettare il pesce ma lasciandogli la testa e la coda. Infarinatelo bene e frigetelo in olio abbondante e caldo. Sgocciolatelo dorato e croccante, passatelo su un pezzo di carta assorbente o un panno da cucina per eliminare l'eccesso di unto. Per preparare la salsa, mescolate in una casseruola 3 cucchiaini d'olio, lo zucchero, la salsa di soia, l'aceto e la

maizena; mettete al fuoco su una fiamma media, aggiungete cipolla e zenzero, bollite 5 minuti. Versate sul pesce, servite caldo.