

SECONDI PIATTI

Pesce in salsa di aceto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cina*

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



INGREDIENTI

- 2 cucchiari di olio vegetale
- 3 cipolle novelle
solo la parte bianca tagliata in sezioni da 5cm
- 450gr filetti di pesce bianco
ciascun filetto tagliato a metà
- 2 cucchiari di vino cinese o sherry secco
- 2 cucchiari di salsa di soia
- 3 cucchiari di aceto di vino
- 150ml brodo di pollo
- 1 cucchiaino di radice di zenzero tritato
- 2 cucchiari di zucchero
- 2 cucchiaini farina di grano
- 1 cucchiaino di olio di sesamo

PREPARAZIONE

1 Scaldare l'olio in un wok e aggiungere le cipolle. Soffriggere fino a doratura, quindi aggiungere il pesce ed il vino e cuocere fino che il vino sia tutto evaporato. Aggiungere la salsa di soia, metà aceto, il brodo di pollo, lo zenzero e metà zucchero. Portare ad ebollizione, quindi far sobbollire per 5 minuti.

Miscelare lo zucchero rimanente con l'aceto rimanente e la farina di grano. Incorporare nel wok e addensare la salsa. Cospargere di olio di sesamo prima di servire.

NOTE