

SECONDI PIATTI

Pesce in succo d'arancia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Israele*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *35 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

CERNIA 1 kg
SUCCO D'ARANCIA 250 ml
FARINA
ARANCE 12 fette
MAIZENA 1 cucchiaio da tè
SALE
OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l

PREPARAZIONE

1 Pulite bene il pesce e ricavatene dei filetti che andrete ad infarinare.



- 2 Scaldate in una casseruolina abbondante olio per frittura e, quando ben caldo, friggetevi i tranci di pesce fino a doratura.



- 3 Una volta fritti, prelevate i filetti di pesce dall'olio con una schiumarola ed adagiateli su dei fogli di carta assorbente affinché s'asciughino dell'olio in eccesso.

Intanto che i filetti di pesce fritti si raffreddano completamente, fate bollire il succo d'arancia.

Quando il succo è ben bollente, versatene una piccola parte in una ciotola e stemperatevi la maizena.



- 4 Riunite il composto con la maizena al resto del succo d'arancia caldo e fate bollire nuovamente fino a quando la salsa risulterà ben addensata.



- 5 Nappate i filetti di pesce con la salsa all'arancia.



6 Servite il piatto freddo decorato con fette d'arancia o con un contorno di verdure lessate.