

SECONDI PIATTI

# Pesce in umido

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cina*

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



## INGREDIENTI

Si possono usare trote dentici  
branzini e simile (due)  
4 cucchiaini di salsa di soia  
tre cipolline verdi  
1 cucchiaio di olio di sesamo  
2 peperoncini  
1 cucchiaio di zucchero  
1 cucchiaino di aceto bianco  
½ bicchiere di vino bianco secco  
olio di semi.

## PREPARAZIONE

- 1 Usare una padella antiaderente. Mettere 4 o 5 cucchiaini di olio di semi nella padella su fuoco vivace. Quando l'olio è caldo mettere il pesce pulito e asciutto, friggere da ogni

parte per 10 secondi, aggiungere i peperoncini tenendo sempre a fuoco vivace, aggiungere il vino bianco, far evaporare un po', aggiungere le cipolline tagliate sottili, aggiungere la salsa di soia, coprire, e far cuocere a fuoco medio per tre minuti, girare il pesce, coprire e far cuocere per altri due minuti a fuoco basso; aggiungere lo zucchero e l'aceto e un po' di sale, coprire nuovamente, tenere a fuoco vivace per un minuto, girare, coprire, sempre a fuoco vivace per un altro minuto. Spegnerne. Lasciare coperto per altri 5-6 minuti prima di servire.