

SECONDI PIATTI

# Pesce pechinese affettato in salsa di vino

LUOGO: Asia / Cina

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



## INGREDIENTI

450gr filetti di pesce bianco  
tagliare fette sottili  
2 cucchiaini di farina di grano  
½ cucchiaino di sale  
1 bianco d'uovo  
600ml di olio vegetale  
2 ½ cucchiaini di lardo  
2 cucchiaini di orecchiette (funghi) secche  
immerse per 20 minuti e scolate.

## SALSA

4 cucchiaini di brodo di pollo  
4 cucchiaini di vino cinese o sherry secco  
½ cucchiaino di sale  
½ cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di farina di grano  
1 cucchiaino di acqua.

# PREPARAZIONE

**1** Strofinare le fette di pesce con un preparato di farina di grano e sale, quindi ricoprirle con il bianco d'uovo leggermente sbattuto. Scaldare l'olio in un wok quindi mettervi dentro le fette di pesce. Lasciar cuocere molto delicatamente per circa 1 ½ ore (il pesce non dovrebbe abbrustolire), quindi rimuovere e scolare con l'ausilio di un foglio di carta da cucina.

Far sciogliere il lardo in una friggitrice, aggiungere le orecchiette e mescolare a fuoco medio per circa 30 secondi. Versarci sopra il brodo di pollo, il vino bianco, il sale, lo zucchero e la farina di grano miscelata con l'acqua, e mischiare tutto insieme. Non appena la salsa di addensa, aggiungere le fette di pesce, disponendole sulla superficie della casseruola. Cuocere per circa 2 minuti, quindi servire in un piatto profondo.

## NOTE

Tempo di preparazione: 5 minuti, più il tempo d'immersione Tempo di cottura: 3-4 minuti