

SECONDI PIATTI

Spigola al vapore con salsa bruna

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *33 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



INGREDIENTI

- SPIGOLA di 1 kg - 1
- SALSA DI SOIA (SHOYU) 1 cucchiaio da tè
- PEPERONI VERDI ¼
- DOW-BARN-JEUNG (in negozi di prodotti orientali) - 1 cucchiaio da tavola
- MAIZENA 1 cucchiaio da tavola
- ACQUA 1 tazza
- SPICCHIO DI AGLIO tritato - 1
- GLUTAMMATO MONOSODICO ½ cucchiaini da tè
- SALE ½ cucchiaini da tè
- PEPE NERO 1 pizzico
- ZUCCHERO ½ cucchiaini da tè
- ACQUA 1 cucchiaio da tè

PREPARAZIONE

- 1 Pulite la spigola lasciandola intera. Conditela con sale e pepe e cospargetela con una salsetta preparata mescolando l'aglio e la salsa dow-barn-jeung.



- 2 Accomodate il pesce in una pirofila ovale di grandezza sufficiente e posate questa su una griglietta, dentro un recipiente più grande munito di coperchio.

Tagliate il peperone in striscioline sottili e distribuitele sul pesce.



3 Nel recipiente contenente la pirofila versate dell'acqua bollente (non troppa, perché non entri nella pirofila durante la cottura).



4 Versate un'altra tazza d'acqua direttamente intorno al pesce. Mettete il coperchio e cuocete 30 minuti.



- 5 Versate in una casseruolina il fondo di cottura del pesce; unitevi la salsa di soia, il glutammato monosodico, lo zucchero, la maizena diluita con un cucchiaino d'acqua fredda, portate a bollore e cuocete per 3 minuti.





6 Passate il pesce in un piatto da portata, versatevi sopra la salsa e servitelo con riso.