



# Trota corallina al vapore con zenzero

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.  
Tempo di cottura 18 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

## Preparazione

- 1 trota corallina, da 650 g
- 100 g di zenzero
- sale
- ½ mazzetto di cipollotti, la parte verde
- 2 CM di olio vegetale
- 4 CM di salsa di soia al pesce
- 1 mazzetto di foglie di coriandolo

Squamare e pulire la trota corallina, salare all'esterno e all'interno e disporla sulla teglia d'acciaio inossidabile forata. Sbucciare lo zenzero e tagliarlo a striscioline. Mettere metà dello zenzero nel ventre del pesce e distribuire il resto sul pesce.

### **(Pre)riscaldare la camera di cottura a 80 °C con Cottura a vapore**

Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere a vapore.

### **Infornare gli alimenti**

#### **Cottura a vapore 80 °C per 18 Min.**

Tagliare la parte verde dei cipollotti a striscioline. Versare la salsa di soia al pesce in un pentolino e riscaldarla a fuoco basso. Scaldare l'olio vegetale in un altro pentolino finché non fuma.

Una volta cotto il pesce, scolare il liquido prodotto. Distribuire sopra i cipollotti e versare a filo sottile la salsa di soia al pesce bollente.

Versare sopra l'olio vegetale, distribuire le foglie di coriandolo e servire subito il pesce.

## Accessori

Teglia d'acciaio inossidabile

