



Dentice intero al vapore

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.
Tempo di cottura 30 Min.
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

Marinata

- 1 gambo di citronella
- 1 pezzo di zenzero, piccola
- 1 peperoncino "occhio d'uccello"
- 2 CM di salsa di soia, dolce
- 1 CM di olio di sesamo
- 2 CM di vino Shaoxing
- 1 CM di fiocchi di sale marino
- 1 CT di zucchero
- 1 pizzico di pepe

Tritare finemente il gambo di citronella, il pezzo di zenzero e il peperoncino "occhio d'uccello". Mescolare bene tutti gli ingredienti per la marinata e riporre in frigorifero.

Riso

- 200 g di riso a grani lunghi, ad es. riso Jasmine
- 250 ml di acqua

Versare il riso e l'acqua nello stampo in porcellana e inserirlo nel contenitore di cottura forato nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 100 °C per 10 Min.

Dentice

- 1½ kg di dentice rosa, pulito e desquamato
- 1 pezzo di zenzero, di grandezza media
- 1 peperoncino "occhio d'uccello"
- ½ mazzetto di coriandolo





2 cipollotti

Tagliare a striscioline zenzero, peperoncino, coriandolo e cipollotti. Mettere da parte il peperoncino, il coriandolo e i cipollotti per la guarnizione. Mettere le striscioline di cipollotti sulla teglia d'acciaio inossidabile e adagiarvi il dentice. Spennellare entrambi i lati con la marinata e coprire con i pezzetti di zenzero.

Inserire la teglia d'acciaio inossidabile nella camera di cottura accanto al riso. Proseguire la cottura a vapore.

Infornare gli alimenti

Cottura a vapore 100 °C per 14 Min.

Pak choi

2 pak choi

1 CM di olio di sesamo
sale

Lavare il pak choi e dividerlo in foglie singole. Cospargere con olio di sesamo, salare e collocarlo nel contenitore di cottura forato accanto al riso. Proseguire la cottura a vapore.

Aggiungere ingredienti

Cottura a vapore 100 °C per 6 Min.

Guarnizione

5 CM di olio di arachidi

Scaldare l'olio di arachidi e togliere il dentice dalla camera di cottura. Versare l'olio sopra il dentice e impiattare con la guarnizione, il riso e il pak choi.

Accessori

Teglia d'acciaio inossidabile

Stampo in porcellana ⅓ GN, altezza 65 mm

Contenitore di cottura forato, 430 × 370 × 25 mm

