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

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019