Barramundi croccante con chilli jam

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	1 Ore 30 Min.
Tempo di cottura	8 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Chilli jam

1 kg di pomodori, ad es. Roma

Incidere i pomodori a croce e metterli in un contenitore forato di cottura. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 100 °C per 4 Min.

Pelare i pomodori cotti al vapore e tritarli.

½ cipolla

2 spicchi d'aglio

6 peperoncini, lunghi, rossi

2 CT di olio d'oliva

Privare i peperoncini dei semi, tritarli finemente insieme alla cipolla e all'aglio e rosolarli in una pentola con olio d'oliva.

500 g di zucchero

1 lime

70 ml di aceto di vino bianco

2 CT di sale marino

Versare i pomodori e tutti gli altri ingredienti per il jam in una padella e far sobbollire per un'ora.

Barramundi

4 porzioni di barramundi, da circa 130 g, con pelle, senza lische

sale

2 CM di maizena

Asciugare il pesce con un canovaccio, salare e strofinare il lato della pelle con la maizena.

L'apparecchio preriscalda

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con PizzaPlus

2 CM di olio

Versare l’olio in una teglia e adagiare il pesce nell’olio con la pelle rivolta verso il basso. Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l’alimento

PizzaPlus 230 °C per 8 Min.

Servire il pesce con il chilli jam.

Accessori

Teglia

Contenitore di cottura forato, 430 × 370 × 25 mm

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019