



Branzino al cocco, lime e peperoncino

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 45 Min.
Tempo di cottura 30 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

2 CM di olio di cocco
1 CM di pasta di curry, verde
2 cm di zenzero
2 spicchi d'aglio
4 foglie di limetta kaffir
1 CM di zucchero di canna
400 ml di latte di cocco
½ mazzetto di basilico Thai
1 CM di succo di lime
3 CM di farina di cocco

Pelare lo zenzero e grattugiarlo. Pelare e schiacciare l'aglio. Scaldare l'olio, aggiungere la pasta di curry, lo zenzero e l'aglio e rosolare brevemente.

Aggiungere le foglie di limetta kaffir, lo zucchero di canna e il latte di cocco, portare a ebollizione e lessare per 10 minuti. Quindi aggiungere il basilico e il succo di lime e far sobbollire per altri 2 minuti. Rimuovere le foglie di limetta kaffir, frullare la salsa e passarla in un setaccio. Aggiungere la farina di cocco.

200 g di riso basmati
200 ml di acqua
1 gambo di citronella

Battere il gambo di citronella e versarlo in uno stampo in porcellana ⅓ GN insieme al riso e all'acqua. Appoggiare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura fredda. Cuocere.

Cottura a vapore 100 °C per 20 Min.

4 filetti di branzino, ciascuno da circa 150 g
200 g di asparagi Thai
sale
pepe
olio





Ungere lo stampo in porcellana con l'olio.

Adagiare il pesce in uno stampo in porcellana ½ GN e condire con sale e pepe. Distribuirvi sopra gli asparagi e ricoprire con la salsa. Collocare lo stampo in porcellana sulla griglia accanto al riso. Proseguire la cottura.

Infornare gli alimenti

Cottura a vapore 100 °C per 10 Min.

Servire il pesce con il riso e la salsa.

Accessori

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm

Stampo in porcellana ⅓ GN, altezza 65 mm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019