



Trota corallina al vapore con zenzero

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 30 Min.
Tempo di 18 Min.
cottura
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair-Steam SL 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 strisciole. 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 strisciole. 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

Ulteriori informazioni

Creata il 11.12.2019

