# 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 |