KIKKOMAN

Branzino fritto con zenzero e pomodori

Tempo totale **90 Min** **30 Min** Tempo di preparazione **40 Min** Tempo di cottura **20 Min** Tempo di marinatura

Valori nutrizionali (per porzione):
3.877 kJ / 926 kcal

Grassi: **35 g** Proteine: **79 g**
Carboidrati: **23 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

2	branzini, ciascuno del peso di circa 350 g
3 cucchiai	Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
400 g	di pomodorini
1	scalogno
3 cm	di zenzero
2	gambi di sedano
2	spicchi d'aglio
50 ml	di olio per friggere
200 ml	di vino bianco
4 cucchiai	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale
10	foglie di basilico tailandese
1 pizzico	di pepe
0,5 cucchiaino	di zucchero

PREPARAZIONE

Passaggio 1

2 branzini, ciascuno del peso di circa 350 g - **3 cucchiai** Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman

Squama il pesce, lavalo e asciugalo. Incidi la pelle del pesce su entrambi i lati con un coltello. Ricopri il pesce con la Salsa Kimchi Piccante Kikkoman e mettilo da parte.

Passaggio 2

400 g di pomodorini - **1** scalogno - **3 cm** di zenzero - **2** gambi di sedano - **2** spicchi d'aglio - **50 ml** di olio per friggere

Taglia i pomodorini e lo scalogno a dadini. Affetta lo zenzero e il sedano. Trita l'aglio. Scalda l'olio in una padella. Friggi brevemente il pesce su entrambi i lati fino a doratura.

Passaggio 3

200 ml di vino bianco - **4 cucchiai** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale - **10** foglie di basilico tailandese - **1 pizzico** di pepe - **0,5 cucchiaino** di zucchero

Aggiungi lo scalogno e il sedano al pesce e friggi fino a quando non saranno morbidi. Aggiungi lo zenzero, l'aglio e i pomodori. Versa il vino e cuoci fino a quando l'alcol non sarà evaporato. Aggiungi la Salsa di Soia Meno Sale Kikkoman e cuoci fino a quando il liquido non sarà evaporato. Alla fine della cottura, condisci con lo zucchero, il pepe e le foglie di basilico tailandese appena spezzettate o tritate.