KIKKOMAN

Lucioperca con strisce di verdure in salsa asiatica

INGREDIENTI

4 Porzioni

300 g	di pesce d'acqua dolce, tipo lucioperca
1	scalogno
5 pezzo	funghi Shiitake
0,25 pezzo	di peperone rosso e 1/4 di peperone giallo
250 ml	brodo di pesce / Dashi
2 cucchiai	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
4,5 cucchiaini	di vino bianco (dolce)
1,5 cucchiaino	di zucchero
3 cucchiaini	di amido di patate, disciolti in 3 cucchiaini d'acqua
5	gambi di erba cipollina

Inoltre

farina di frumento
olio per friggere

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Preparare prima la salsa: tagliare il peperone, lo scalogno e i funghi a strisce sottili o a fettine. Far rinvenire in una padella unta con olio. Cuocere il brodo di pesce o Dashi con la salsa di soia a fermentazione naturale Kikkoman, vino e zucchero. Legare con un po' di acqua legante e aggiungere infine l'erba cipollina tagliata.

Passaggio 2

Tagliare il pesce a pezzetti, infarinare e friggere brevemente a 180 °C. Impiattare i pezzi di pesce in piccole ciotole e aggiungere la salsa con le verdure.