

# NASELLINI COTTI AL VAPORE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 nasellini puliti di circa 400 g ciascuno
- sale
- 2 cucchiaini di foglie di coriandolo e menta peperita
- 200 g di peperoni
- 150 g di funghi coltivati
- 60 g di germogli di bambù
- 1 pomodoro
- 30 g di zenzero fresco
- 1 peperoncino rosso
- 2 cucchiaini di salsa di soia scura
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

Lavate i pesci sotto l'acqua corrente e asciugateli tamponandoli con carta assorbente da cucina, dopodichè praticate sui fianchi una serie di tagli paralleli fra loro.

Salateli dentro e fuori, farciteli con alcune foglioline di coriandolo e di menta, quindi sistemateli nell'apposito cestello per la cottura a vapore.

Pelate il peperone, privatelo dei semi e delle membrane bianche interne e riducetelo a striscioline sottili.

Pulite i funghi e tagliateli a listerelle insieme ai germogli di bambù.

Scottate il pomodoro, sbucciatelo e riducetelo a dadini, infine distribuite tutti gli ortaggi preparati sui pesci.

Sbucciate lo zenzero, pulite il peperoncino e tritateli entrambi, quindi distribuite anche il trito sui pesci.

Condite con la salsa di soia e l'olio, inserite il cestello nella pentola con l'acqua, coprite con un coperchio e fate cuocere a vapore per 15-20 minuti.

Se necessario, a fine cottura regolate di sale.