

PESCE AL VAPORE CON PEPERONCINO E ZENZERO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pesci puliti di circa 350 g ognuno
- sale
- 1/2 cucchiaino di scorza di lime tagliata a julienne
- 2 cucchiaini di foglie di coriandolo fresco
- 50 g di zenzero fresco
- 2 peperoncini rossi
- 3 cucchiaini di olio d'oliva

Lavate i pesci sotto l'acqua corrente, asciugateli tamponandoli con un canovaccio, infine praticate sui fianchi una serie di tagli paralleli.

Salateli dentro e fuori e farciteli con la scorza di lime e alcune foglioline di coriandolo.

Pelate e riducete a fettine sottili lo zenzero fresco; mondate i peperoncini privandoli dei semi e delle membrane bianche interne, quindi tagliateli a listerelle.

Adagiate i pesci nell'apposito cestello per la cottura al vapore e cospargeteli con le fettine di zenzero, il resto del coriandolo e le striscioline di peperoncino.

Condite il tutto con l'olio d'oliva, mettete il cestello nella pentola con l'acqua, chiudete con un coperchio e fate cuocere a vapore per 15-20 minuti, a seconda delle dimensioni dei pesci, verificando ogni tanto il punto di cottura.

I pesci sono cotti quando la pinna dorsale si stacca con facilità.

A questo punto toglieteli dal cestello e serviteli insieme a verdure fresche di stagione.