



DENTICE ROSSO ALLA VIETNAMITA



DIFFICOLTÀ: ●●● Alta
 RICHIEDE ASSISTENZA: ●●● Sì
 PORZIONI: ●●●



INGREDIENTI

- 1 barbabietola
- 1 carota
- 1 zucca
- 1 cipolla rossa piccola
- 1 cavolo cappuccio o cavolo rosso piccolo
- 1 mango
- 4 filetti di dentice rosso fresco o qualsiasi altro pesce bianco fresco, da circa 150 g ciascuno
- 1/2 tazza di vinaigrette al kimchi

- 1/2 tazza di salsa di pesce
- 4 g di menta fresca
- 4 g di basilico fresco
- 4 g di coriandolo selvatico
- 1 tazza di latte cagliato
- 1 tazza di farina
- 1 tazza di amido di mais (Maizena)
- 3/4 di tazza di olio vegetale

PER LA SALSA DI PESCE:

- 1/2 tazza di salsa di pesce
- 500 g di limone verde senza semi
- 50 g di zucchero

PER LA VINAIGRETTE AL KIMCHI:

- 1 tazza di condimento al kimchi
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 1 1/2 cucchiaini di olio di sesamo
- 3/4 di cucchiaino di aceto di riso

PER IL LATTE CAGLIATO :

- 1 tazza di latte
- 2 limoni verdi senza semi
- Sale fino a piacere
- Pepe a piacere



PROCEDURA

- 1 Mescolare il latte con il succo dei limoni e condire con sale e pepe.
- 2 Tagliare *alla julienne* la bietola o barbabietola, la carota, la zucca, la cipolla rossa e il cavolo rosso. Mettere da parte.
- 3 Sbucciare e tagliare il mango a cubetti e metterlo da parte.
- 4 Mescolare l'amido di mais e la farina, passare il filetto di pesce nel latte scremato e poi nell'impasto di farina, infine friggere il pesce infarinato in olio vegetale.

PER LA VINAIGRETTE AL KIMCHI:

- 1 Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola e sbatterli insieme. Mettere da parte.

PER LA SALSA DI PESCE:

- 1 Mescolare la salsa di pesce, lo zucchero e il succo di limone in una ciotola, sbatterli insieme e conservare a parte.

Julienne: Un tipo di taglio, di solito di verdure, con cui si creano strisciole lunghe e sottili.

Per impiattare

- 1 Mettere il pesce fritto su un piatto e inumidirlo con un po' di salsa di pesce, disporre le verdure tagliate alla julienne e cospargerle a loro volta con un po' di
- 2 Completare il piatto con foglie di menta, basilico, coriandolo e i cubetti di mango.

