

BRANZINO CON CHAMPIGNONS

Ingredienti per 4 persone:

- Un branzino da 800 g,
- il succo di un limone,
- 250 g di filetto di maiale,
- farina.

Per la marinata del pesce:

- un cucchiaio di salsa di soia,
- un cucchiaio di sherry,
- sale,
- pepe,
- una presa di zenzero in polvere,
- un cucchiaio di farina.

Per la marinata della carne:

- un cucchiaio di salsa di soia,
- un cucchiaio di farina.

Per la salsa:

- due cucchiaini di sherry,
- due cucchiaini di salsa di soia,
- sale,
- una presa di zucchero,
- mezzo bicchiere di brodo di dadi.

E inoltre:

- sei cucchiaini di olio,
- un porro,
- un pezzo di zenzero conservato,
- 100 g di germogli di bambù,
- 150 g di champignons in scatola.

Pulite il pesce poi lavatelo, asciugatelo, mettetelo in un piatto, spruzzatelo di succo di limone e lasciatelo riposare. Preparate la apposita marinata in una scodella, mescolando tutti gli ingredienti elencati, poi versatela sul pesce, sul

quale avrete praticato delle incisioni; lasciate macerare.

Tagliate a fettine sottili il filetto di maiale, infarinatelo e passatelo nella marinata già preparata con gli ingredienti relativi, voltando ogni tanto le fettine.

Preparate la salsa per il pesce, mescolando lo sherry con la salsa di soia, il sale, lo zucchero e il brodo di dadi in una terrina.

Fate scaldare l'olio in un tegame abbastanza grande e mettetevi a rosolare il porro e lo zenzero tagliati a striscioline.

Dopo 5 minuti, levateli dal tegame e mettetevi a cuocere il pesce, 2 minuti per parte, a fiamma viva.

Unite i germogli di bambù tagliati a fette sottili, la carne, i funghi sgocciolati dal liquido di conserva, il porro e lo zenzero; irrorate con la salsa, coprite il tegame e portate a cottura completa, abbassando la fiamma (occorreranno ancora 15 minuti).

Servite ben caldo.