

## SECONDI DI PESCE

# Zuppa di pesce con ananas

Origine: Vietnam

DOSI

**4 persone**

## Ingredienti per 4 persone

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| Ananas                       | 1/2           |
| Germogli di bambù in scatola | 300 g         |
| Filetto di cernia            | 300 g         |
| Olio di semi di soia         | 2 cucchiai    |
| Zucchero                     | 1 cucchiaino  |
| Sale                         |               |
| Pepe bianco                  |               |
| Zenzero in polvere           | 1 pizzico     |
| Salsa di soia chiara         | 1/2 cucchiaio |
| Lime (succo)                 | 1/2           |
| Menta tritata                | 1/2 cucchiaio |

## Preparazione

- 1 Sbucciate l'ananas, eliminate il torsolo e tagliate la polpa a pezzetti. Fate sgocciolare i germogli di bambù e affettateli.
- 2 Lavate il filetto di pesce, asciugatelo con della carta assorbente da cucina e riducetelo a dadini.
- 3 Scaldate l'olio di semi di soia in un wok o in una padella e rosolatevi brevemente, a fuoco vivo, i germogli di bambù e i pezzetti di ananas. Cospargete il tutto con lo zucchero e mescolate.
- 4 In una casseruola portate ad ebollizione 3/4 di l d'acqua salata, immergetevi i dadini di pesce e insaporite con lo zenzero, una macinata di pepe, la salsa di soia e il succo di lime.
- 5 Aggiungete l'ananas e il bambù con il loro sugo e fate cuocere a fiamma bassa per 2-3 minuti. Distribuite la zuppa in quattro tazze, cospargetela con la menta tritata finemente e servite. --- CONSIGLI.

- 6 L'uso dell'ananas per la preparazione di piatti agrodolci è tipico della cucina orientale. La ricetta che vi presentiamo è originaria del Vietnam ed è molto delicata.
- 7 Il suo gusto insolito per i palati occidentali può essere modificato aggiungendo il peperoncino tritato e aumentando la dose della salsa di soia.