

ZUPPA DI MERLUZZO AL VAPORE ALLE ERBE E POLLO AI FIORI DI CORDYCEPS AROMATICI



Categoria: Piatti di pesce e carne

Creato il 2024-09-18
Qualificata da Supercook SG
Suggerito da CerCad
Tempo di preparazione: 50 Minuti

Adatto per macchina:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

ELENCO INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

600 grammi	Cosce di pollo, con pelle e osso
10 grammi	Fiori di cordyceps
30 grammi	Igname cinese secco
40 grammi	Bacche di goji
6 pezzi	Capesante secche, ammollate per ammorbidirsi
1 cucchiaino/ cucchiaini	sale
1500 grammi	acqua
250 grammi	Filetto di merluzzo, con pelle (può essere fino a 300g)
40 grammi	Zenzero fresco, tagliato a fettine sottili
2 ramoscello	Cipollina, divisa a metà nella parte bianca e tagliata in pezzi più piccoli nella parte verde per guarnire
0.5 cucchiaio/ cucchiai	Bacche di goji
6 pezzi	Datteri rossi, snocciolati e sminuzzati
3 pezzi	Dang Gui
4 pezzi	Funghi shiitake secchi, ammollati e affettati sottili
20 grammi	olio vegetale
0.5 cucchiaio/ cucchiai	Vino di riso cinese Shaoxing Hua Tiao

PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo [profilo utente](#).

STRUMENTO



Coltello da taglio
(tagliente)



Spatola



Vapore



Cesto di vapore



Misurino

