Spiedini di Luccio marinato

Secondo Piatto

Tempo: 35 min



Ingredienti

- 1 ctav di cipollotti tritati 1,5 kg di luccio
- 3 ctav di miele chiaro
- 2 ctav di salsa di soia
- 1 cte di senape in grani
- 1/4 cte di pepe di caienna
- 1 ctav di conserva di pomodoro
- 1 cte di zenzero fresco grattugiato fine
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 4 ctav di vino bianco secco
- 1 scorza grattugiata di un'arancia
- 3 ctav di succo d'arancia
- 350 g di cavolo cappuccio
- 1 ctav di olio vergine d'oliva
- 1 scorza di limone grattugiata
- 1 ctav di succo di limone
- 1/2 cte di semi di cumino
- 1/2 cte di sale

Preparazione

Togliere i filetti dal pesce eliminando tutta la pelle. Realizzare dei cubetti di 2,5 cm circa facendo attenzione a togliere tutte le lische. Unire gli ingredienti della marinata in una ciotole mescolare per 2 minuti. Tuffare infine i pezzetti di pesce nella marinata accertandosi che sprofondino completamente. Lasciare riposare per 2,5-3 ore. Preparare nel frattempo il cavolo tagliandolo in strisce molto sottili. Prendere una ciotola e mescolarvi buccia e succo di limone, i semi di cumino, l'olio d'oliva, il sale e il pepe. Aggiungere il cavolo mescolando accuratamente. Prendere un piatto da portata abbastanza grande, disporre il cavolo e coprire il tutto. Dopo aver acceso il grill, togliere i cubetti di luccio dalla marinata e infilzarli con gli spiedini. Cuocerli per 4-5 minuti sotto il grill girandoli una volta dopo 2 minuti. Se viene superato il tempo di cottura il luccio rinsecchir irrimediabilmente. Nel piatto da portata disporre la verdura e trasferire gli spiedini ben ordinati.