

PESCE AL PEPERONCINO CON RISO AL COCCO

RISO PER 4 PERSONE

200 g di riso Basmati

2,5 dl di latte di cocco

1 dl di acqua

50 g di cocco tagliato a strisce

½ cucchiaino di sale

Sciogliere brevemente il riso e metterlo a bollire con le strisce di cocco in una pentola contenente l'acqua salata e il latte di cocco. Cuocere a fuoco basso per ca. 15 minuti e poi lasciare riposare con il coperchio per altri 10 minuti.

PESCE

1 cucchiaino di olio d'arachidi

600 g di filetto di merluzzo Royal (MSC)

½ cucchiaino di sale

Buccia grattugiata e succo di 1 limetta bio

2 cucchiaini di miele liquido

1 cucchiaino di salsa Sriracha

2 cucchiaini di zenzero

1 spicchio d'aglio

300 g di spinaci novelli

¼ di cucchiaino di sale

1 peperoncino rosso

senza semi, tagliato ad anelli

Salare il pesce e rosolarlo per 2 minuti su entrambi i lati.

Unire la buccia e il succo di limetta con miele, Sriracha, zenzero e aglio e cuocere a fuoco lento.

Togliere il pesce e impiattarlo con gli spinaci e il riso, spolverandoci sopra il peperoncino.

