

# PESCE AGLI AGRUMI



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4 persone

- 1 carota (100 g) - 1 zucchina piccola (150 g) - ½ finocchio (100 g) - ½ pompelmo rosa - 1 arancia piccola - 1 citron vert - 1 filo d'olio d'oliva - 4 filetti di orata, branzino - 1 spada (480g) - sale, 5 grani di pepe

---

1. Inserire la bacinella trasparente con la bacinella media. Lavare, sbucciare le verdure. Grattugiarle con il disco per grattugiare 4 mm usando il programma ROBOT. Tagliare il pompelmo e l'arancia a vivo ricavandone le suprême e il lime a fettine sottili.

2. Ritagliare quattro rettangoli di carta forno o di carta alluminio 30 x 20 cm circa.

3. Inserire il contenitore di metallo con 500 ml di acqua ed il cestello vapore. Versare un filo d'olio d'oliva sui rettangoli. Versare le verdure grattugiate e cuocere i cartocci nel cestello vapore (senza chiuderli) con il programma VAPORE per 15 minuti per ottenere una cottura al dente. Prolungare la cottura di 5 minuti se si preferiscono le verdure più cotte..

4. Al termine del programma, aggiungere i pezzetti di pesce, salare, pepare e guarnire con le suprême di agrumi e la fettina di lime. Richiudere i cartocci in modo ermetico come piccoli pacchetti regalo ripiegando le estremità verso il basso.

5. Riavviare il programma VAPORE a 100°C per 15 minuti.

**Consigli del cuoco :**

Per insaporire il piatto, mettere due o tre fettine sottili di zenzero in ogni cartoccio prima della cottura.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016