

ZUPPE E MINESTRE

## Brodo di pesce Dashi

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



### INGREDIENTI

- 2-3 cm di nori (alga)
- 5 tazza d'acqua
- 1 tazza di tonno secco spezzettato
- 2 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di salsa di soia

### PREPARAZIONE

**1** Sciacquate bene il nori e mettetelo in casseruola con le 5 tazza di acqua. Portate a forte bollore, scolate il nori e tenetelo da parte per il dashi 2. All'acqua, sempre in ebollizione, aggiungete il tonno secco; poi togliete immediatamente la casseruola dal fuoco e lasciate riposare 2 minuti.

Filtrare con un panno pulito, passando il brodo in un altro recipiente; conditelo con il sale e la salsa di soia.

### NOTE

Il dashi è un leggero e limpido brodo di pesce, indispensabile nella cucina giapponese, usato come base di minestre e come ingrediente liquido di molte preparazioni. Questa ricetta serve principalmente come base di minestre. Si può conservare per un certo tempo in frigorifero.