

ZUPPE E MINESTRE

Brodo di pesce giapponese

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

- 1/3 di tazza di tonno secco spezzettato
- tonno
- oppure 2-3 cm di alga nori
- 3 tazze di acqua
- ½ di cucchiaino di glutammato monosodico

PREPARAZIONE

- 1 Riunite tutti gli ingredienti tranne l'ultimo in una casseruola, portate a bollore e togliete immediatamente dal fuoco.

Filtrate con un panno e condite con il glutammato monosodico.

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 piatti come il tempura e il chawan.mushi. Si può conservare per un certo

tempo in frigorifero.