

ANTIPASTI E SNACK

Chawan-mushi

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

- 90 g di funghi cinesi
- 3 uova
- 3 tazze di dashi 2
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- ½ tazza di pollo cotto tagliato a dadini
- 6 gamberetti cotti tagliati a pezzetti
- 6 castagne d'acqua tagliate a dadini
- 1 cucchiaio di mirin
- 4 foglie di spinaci

PREPARAZIONE

- 1 Lavate i funghi e teneteli a bagno in poca acqua per un'ora circa o finché sono morbidi. In una ciotola battete le uova, il dashi, il sale e metà della salsa di soia. In una altra ciotola mescolate, amalgamando bene, i funghi tagliati a dadini, il pollo, i gamberetti, le castagne, il mirin e la salsa di soia. Distribuite il composto nel fondo di 4 tazze da chawan-mushi o in

stampini alti da crème-caramel.

Nelle 4 tazze, o stampini, versate in parti uguali il composto a base di uova e dashi; posate in superficie le foglie di spinaci ben lavate e sgrondate. Portate a bollore, in una pentola a bordi alti, la quantità d'acqua sufficiente per arrivare circa a metà altezza delle tazze; calatevi delicatamente queste ultime, mettete un coperchio alla pentola e cuocete a calore medio per 13-15 minuti (se utilizzate le tazze da chawan-mushi, chiudete bene con i rispettivi coperchi; se usate invece stampini da crème-caramel, copriteli bene con un foglio d'alluminio ma lasciate parzialmente scoperta la pentola).

Per sentire il giusto punto di cottura, pungete la crema con un stecchino di legno: è pronta quando lo stecchino esce pulito. Non cuocete troppo altrimenti impazzirà.

Servite caldo nei recipienti di cottura, come portata principale o come accompagnamento a un piatto di carne.