

SALSE E SUGHI

## Kimchi alla salsa di soia

LUOGO: Asia / Corea del Sud

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



### INGREDIENTI

- 3 cavoli cinesi
- 1 e ½ tazze di salsa di soia
- 1 tazza di rape affettate
- 1 cetriolo di media grandezza
- 1 cucchiaino di sale
- 3 spicchi d'aglio tritati
- 3 cipollotti tritati
- 1 cucchiaino di zenzero candito tritato
- 1 cucchiaino di peperoncino rosso piccante tritato
- pepe
- ¼ di tazza di foglie di crescione
- 1-2 pere ben sode
- 6 datteri
- 4 castagne
- ¼ di tazza di pinoli
- 1/3 di tazza di zucchero (facoltativo).

## PREPARAZIONE

**1** Mondate i cavoli delle foglie esterne, lavateli, tagliateli in pezzi di 4 centimetri. Metteteli in un vaso di terracotta, bagnate con  $\frac{1}{4}$  di tazza di salsa di soia, mescolate bene e lasciate riposare per parecchie ore o finché il cavolo è ammorbidito, tornando a mescolare parecchie volte perché prenda bene il sapore della salsa. Lavate il cetriolo senza pelarlo, tagliatelo a metà nel senso della lunghezza, eliminate i semi e affettatelo sottile; unitelo alle fette di rapa (anche queste devono essere ben sottili), condite con  $\frac{1}{2}$  tazza di salsa di soia e lasciate riposare, mescolando di tanto in tanto, per 3 ore o finché le fette sono tenere. Scolate la salsa di soia sia dalla rapa e dal cetriolo sia dai cavoli; tenetela da parte. Riunite le tre verdure, unitevi il sale, l'aglio, i cipollotti, lo zenzero, il peperoncino, il pepe, il crescione tagliuzzato e mescolate bene. Pelate la pera e tagliatela a fettine piccole e sottili; snocciolate i datteri e tagliateli a pezzetti; pelate e affettate sottili le castagne; unite tutto questo alle verdure, insieme ai pinoli, lo zucchero, la salsa di soia recuperata, più altra salsa di soia quanta ne occorre per ottenere le proporzioni di  $\frac{1}{2}$  tazza per ogni 2 tazze di acqua necessaria per coprire tutto. Lasciate riposare nel vaso di terracotta, ben coperto, per 3 settimane.