

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane fritte con salsa

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

- 4 melanzane piccole
- 4 cucchiaini d'olio
- 3 cucchiaini di dashi
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaio di saké
- 120 g di pollo tritato fine
- 4 cucchiaini di miso

PREPARAZIONE

1 Lavate le melanzane, asciugatele e tagliatele a metà per lungo eliminando il picciolo. Con la punta di un coltellino, praticate nella buccia leggere incisioni incrociate. Cuocete a fuoco dolce nell'olio, rivoltando spesso, finché le mezze melanzane sono tenere. In una casseruola, mescolate e portate a leggero bollore il dashi, lo zucchero e il saké: unite il pollo e cuocetelo; unite il miso e mescolate finché si è amalgamato agli altri ingredienti. Accomodate le mezze melanzane su un piatto di portata, con la parte coperta della buccia girata di sotto; versatevi sopra la salsa a base di pollo e miso e servite caldo.