

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dango

LUOGO: [Asia](#) / [Giappone](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [6 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



I **dango** sono dei **dolcetti tipici** della [cucina giapponese](#) a base di farina di riso glutinoso. I tre colori **rosso**, **bianco** e **verde** tipici di questo delizioso **triplice spiedino**, rappresentano una sorta di **porta fortuna**.

I **dango** prendono il nome dalla loro **forma rotonda**, infatti **dango** in giapponese significa **polpetta**, in questa **ricetta** abbiamo infatti delle polpette dolci cotte come se fossero degli gnocchi. **Preparare i dango è quasi un gioco** e, una volta pronti, facciamo felici tanti bambini, soprattutto i più appassionati di manga e anime... infatti, i dango, sono presenti in alcuni dei cartoni animati giapponesi molto noti, **tra tutti ricordiamo Sailor Moon**

Prova la nostra semplice ricetta con passo passo fotografico e cucina anche tu i dango, portali a tavola insieme a queste altre [ricette](#) per la tua [cena](#) di **sushi**:

[Hosomaki](#)

[Onigiri](#)

[Futomaki](#)

[Nigiri di salmone](#)

[Temaki](#)

INGREDIENTI PER I DANGO BIANCHI

FARINA DI RISO GLUTINOSO 50 gr

ACQUA 35 gr

ZUCCHERO 10 gr

INGREDIENTI PER I DANGO ROSSI

FARINA DI RISO GLUTINOSO 50 gr

ACQUA 30 gr

ZUCCHERO 10 gr

COLORANTE ALIMENTARE ROSSO

INGREDIENTI PER I DANGO VERDI

FARINA DI RISO GLUTINOSO 50 gr

ACQUA 30 gr

ZUCCHERO 10 gr

COLORANTE ALIMENTARE VERDE

PREPARAZIONE

1 Per la preparazione dei dango: se utilizzi colorante in polvere puoi usare una sola ciotola in cui produrre tutto l'impasto che potrai dividere in un secondo momento. Se, invece, utilizzi colorante in gel, procedi con tre ciotole.

Versa 50 g di farina di riso glutinoso in ogni ciotola, aggiungi 10 g di zucchero e mescola.



2 Per preparare i **dango bianchi**, dovrai aggiungere solo acqua, mentre dovrai aggiungere del colorante rosso e del colorante verde nelle altre due ciotole.

Aggiungi l'acqua a filo man mano che viene assorbita. Probabilmente ti serviranno poche gocce di acqua in più per i dango bianchi, mescola prima con un cucchiaino, poi continua a mano.





- 3** L'impasto è molto particolare: è privo di glutine, ma essendo a base di riso glutinoso, ossia colloso legherà molto bene e risulterà elastico. Quando hai ottenuto i tre colori diversi, dovrai procedere allo stesso modo con tutti gli impasti, uno alla volta.

Inizia dal bianco, lavora il tuo impasto ottenendo un filoncino, con l'aiuto di un tarocco o di un coltello affilato, taglia a pezzetti come se fossero degli gnocchi.





4 Arrotonda ogni pezzetto sui palmi delle mani. Procedi allo stesso modo con i dango verdi

e con i dango rossi, fino a realizzare tutte le palline.





5 Prepara una pentola con abbondante acqua, portala a ebollizione e quando arriverà a bollore, versa i primi dango, puoi anche versare tutti i colori insieme, ma meglio ancora partire dal bianco, per poi passare al verde e per ultimo il rosso, questo perché alcuni coloranti rischiano di perdere colore e potresti sporcare anche gli altri dango. Scola i dango man mano che vengono a galla e versali in una ciotola di acqua fredda, procedi allo stesso modo con tutti e tre i colori.





6 Togli i dango dall'acqua fredda e infilali negli spiedini, 3 dango per ogni stecco, l'ordine preciso è verde, bianco e rosso. Procedi così fino ad ultimare le palline preparate. I dango sono pronti, non ti resta che fare felici i bambini!



