

ANTIPASTI E SNACK

# Insalata di vongole all'orientale

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO:

*medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



L'insalata di vongole all'orientale è un'insalata fresca, leggera ma saporita. Per chi ha qualche perplessità con l'aggiunta del sedano vi consigliamo di provare, ci sta proprio perfetto!

Questa è la ricetta perfetta per sfatare il mito di una cucina orientale complicata e dai mille ingredienti. In questo caso, infatti, non c'è nulla di complicato, si tratta di una ricetta semplice e genuina nella quale l'aggiunta di rucola e condimenti orientali come l'aceto di grano e la salsa di soia conferiscono quella nota orientale che tanto ci piace.

Se volete potete servire quest'insalata di vongole all'orientale come antipastino tiepido in una cenetta improntata sui sapori orientali, oppure potete godere di questo piatto come secondo leggero dopo un primo piatto più pesante....a voi la scelta!

## INGREDIENTI

VONGOLE 500 gr

SURIMI DI GRANCHIO 200 gr

SEDANO 2 coste

ACETO DI GRANO MIZKAN 1 cucchiaino da tavola

SALSA DI SOIA leggera - 1 cucchiaino da tavola

RUCOLA

## PREPARAZIONE

**1** Come prima cosa, per preparare un'insalata di vongole all'orientale perfetta, dovrete mettere una vaporiera sul fuoco con la parte inferiore colma d'acqua.

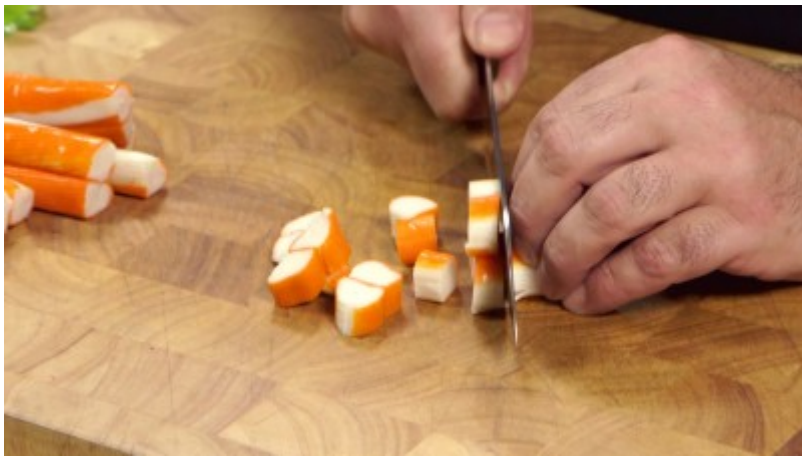
Non appena l'acqua inizia a bollire e inizia a svilupparsi il vapore, trasferite le vongole nel cestello bucato e mettetelo sopra la pentola con l'acqua bollente.

Lasciate cuocere le vongole fino a che non siano tutte completamente aperte.

Ovviamente le vongole le avrete tenute a bagno per qualche ora in abbondante acqua leggermente salata, questo vi consentirà di spugarle dalla sabbia che avranno trattenuto all'interno del guscio.



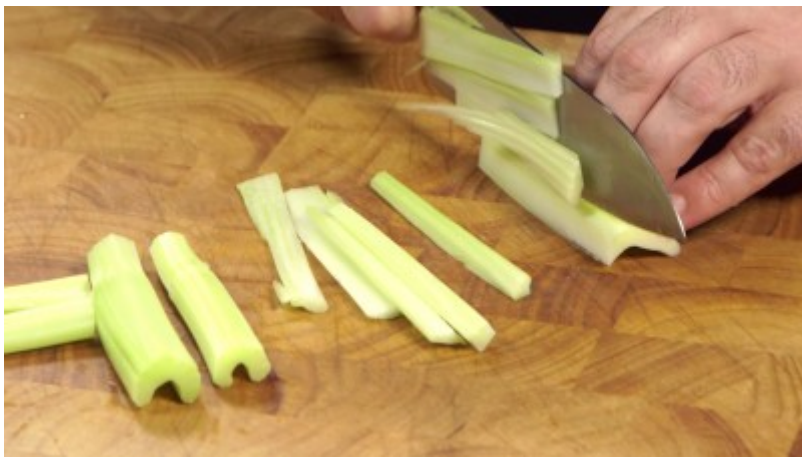
- 2** Mentre le vongole si aprono, tagliate il surimi a tocchetti. Aggiungetelo alle vongole e lasciate cuocere i due ingredienti insieme per un minuto circa.



- 3** Preparate anche il sedano, dapprima rimuovete i filamenti esterni più duri aiutandovi con un pelapatate, quindi tagliatelo a bastoncini sottili.

Aggiungete anche questo ingrediente alla vaporiera e lasciate insaporire gli ingredienti insieme per un altro minuto.





- 4 Trasferite, a questo punto, le vongole con il surimi ed il sedano in un'insalatiera e conditeli con un cucchiaino di Mizkan e un cucchiaino di salsa di soia leggera.





- 5 A questo punto l'insalata di vongole orientale è pronta per essere servita in tavola. Disponete della rucola sul fondo dei piatti da portata, quindi distribuite sopra l'insalatina di vongole all'orientale.



CONSIGLIO