

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mochi

LUOGO: Asia / Giappone

DOSI PER: 8 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



I **mochi** sono dei **deliziosi dolci giapponesi**, preparati solitamente con un ripieno di frutta o **anko**, una **confettura di fagioli rossi** molto comune nella **cucina giapponese** e spesso impiegata nei **dolci tradizionali**. Tuttavia, esistono numerose varianti di questa ricetta, con sempre più locali che li offrono farciti con **diverse creme** e persino **gelato**. L'**ingrediente fondamentale** per realizzare questa ricetta è la **farina di riso glutinoso**. Questa particolare farina è l'unico elemento che ti permetterà di ottenere **mochi perfetti**, grazie alla sua capacità di conferire all'impasto una consistenza appiccicosa, risultato difficilmente raggiungibile con una semplice farina di riso.

Come i **dango**, i **mochi** erano un dolce **tipico del Capodanno**, poiché si credeva che **portassero fortuna**. Tuttavia, nel corso del tempo, sono diventati un dolce al di sopra della stagionalità. Prova anche tu a cucinare con le tue mani questi simpatici e deliziosi mochi, **segui la nostra semplice ricetta con passo passo fotografico!**

Prova anche queste **ricette giapponesi** molto semplici da riprodurre in casa:

[Gyoza](#)

[Onigiri](#)

[Futomaki](#)

[Hosomaki](#)

[Sashimi](#)

INGREDIENTI PER LA BASE DEI MOCHI

FARINA DI RISO GLUTINOSO 100 gr

ZUCCHERO 60 gr

ACQUA 80 gr

INGREDIENTI PER LA FARCITURA DEI MOCHI

ANKO confettura di fagioli rossi - 200 gr

INGREDIENTI PER LA LAVORAZIONE DEI MOCHI

FECOLA DI PATATE o amido di mais -

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come cucinare in casa dei perfetti mochi giapponesi: in una ciotola, versa la farina di riso glutinoso e aggiungi lo zucchero. Mescola bene.



- 2 Aggiungi l'acqua a temperatura ambiente e mescola il composto con una frusta. Inizialmente, potrebbero formarsi dei grumi, ma continua ad aggiungere l'acqua e mescola fino a ottenere una crema liscia senza grumi.





- 3** Prepara una pentola per la cottura a vapore. Puoi utilizzare un cestello in bambù o una pentola adatta alla cottura al vapore. Porta l'acqua a ebollizione. Posiziona la ciotola con il composto sul cestello o nella pentola a vapore. Copri con un coperchio e cuoci per circa 10 minuti, aprendo il coperchio di tanto in tanto per mescolare il composto.





- 4 Nel frattempo, forma delle palline con l'anko. Prendi circa 8-10 palline da 20 g ciascuna e mettile da parte.





5 Una volta che il composto nella ciotola si è addensato e diventato coloso e uniforme,

spegni il fuoco. Ribalta l'impasto su una superficie di legno abbondantemente infarinata con fecola di patate o amido di mais. Infarina anche la superficie dell'impasto.



- 6** Taglia l'impasto in 8-10 pezzi e lavora ciascun pezzo tra i palmi delle mani per ottenere delle palline.



- 7** Schiaccia delicatamente le palline allargandole dal centro verso l'esterno con i polpastrelli, fino a ottenere dei dischi non troppo sottili da farcire.



- 8 Posiziona un po' di anko al centro di ciascun disco ottenuto. Chiudi bene l'anko all'interno del disco di impasto e arrotonda il mochi sul palmo della mano. Continua a farlo per tutte le palline.

I Mochi sono pronti da portare in tavola!





CONSERVAZIONE A TEMPERATURA AMBIENTE.

I mochi possono essere conservati a temperatura ambiente per un breve periodo, generalmente entro 1-2 giorni dalla preparazione. Tienili coperti con un panno pulito o un involucri di plastica per proteggerli dalla polvere e dall'essiccazione.

CONGELAMENTO

Se desideri conservare i mochi per un periodo più lungo, il metodo migliore è il congelamento. Ecco come procedere:

Prepara i mochi come da ricetta.

Una volta farciti e modellati, avvolgi ogni mochi singolarmente in pellicola trasparente o carta per alimenti.

Metti i mochi avvolti in un sacchetto per congelatore sigillabile o in un contenitore ermetico.

Etichetta il contenitore con la data di congelamento.

Congela i mochi e possono essere conservati in congelatore per circa 1-2 mesi.

SCONGELAMENTO E CONSUMO

Quando vuoi consumare i mochi congelati, prendine la quantità desiderata dal congelatore e lasciali scongelare a temperatura ambiente per circa 20-30 minuti o finché non sono morbidi al tatto.

Non è consigliabile scongelare i mochi in forno a microonde, poiché potrebbe alterare la loro consistenza.

Ricorda che i mochi freschi sono sempre migliori, quindi cerca di consumarli entro il periodo consigliato per mantenere la loro bontà. Se hai preparato i mochi con ingredienti freschi e di alta qualità, la conservazione adeguata ti aiuterà a preservarne il sapore e la consistenza per più tempo.