

ZUPPE E MINESTRE

# Ramen

di: *Pasquale Schiavone*

DOSI PER: 1 persone    DIFFICOLTÀ: molto elevata    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 120 min

COSTO: molto elevata



Il ramen è un piatto tipico giapponese che è diventato di tendenza in tutto il mondo! La ricetta del ramen ha in realtà origini cinesi ma si è diffusa largamente in altre regioni, dove viene preparato in molti modi diversi. Tuttavia possiamo individuare alcuni elementi fondamentali, ovvero brodo, noodles, verdure, carne e l'immane [uovo morbido marinato](#). Noi vi proponiamo una versione arricchita con fettine di lonza, germogli di soia, germogli di bambù e [brodo di miso](#): per questo motivo la [zuppa](#) viene chiamata anche ramen miso!

Se vi piacciono i noodles, provate anche questi

piatti:

[zuppa di pollo con noodles](#)

[noodles con surimi](#)

[noodles con le verdure](#)

## INGREDIENTI

ARISTA DI MAIALE 150 gr

NOODLE 100 gr

UOVO 1

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 2

cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

VINO DI RISO CINESE 50 ml

SALSA DI SOIA

ACQUA 2,5 l

PATATE 100 gr

COSTA DI SEDANO 1

CIPOLLOTTO 1

PASTA DI MISO 30 gr

ACETO DI MELE

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè

GERMOGLI DI SOIA 10 gr

GERMOGLI DI BAMBÙ 10 gr

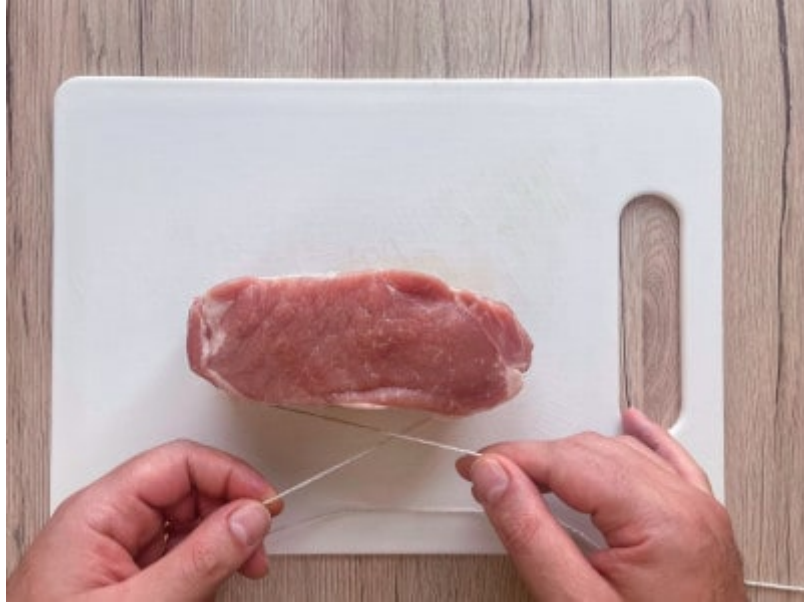
## PREPARAZIONE

**1** Legate l'arista con dello spago, in modo da conferirle una forma quasi cilindrica.

Mettete in una padella 2 cucchiaini di olio evo, aggiungete l'arista e fate sigillare la carne su tutti i lati a fiamma alta.

Spostate l'arista in una pentola, aggiungete l'aglio, la salsa di soia, vino di riso e 150 ml di acqua.

Lasciate cuocere a fiamma bassa, con coperchio, per almeno 2 ore, rigirando la carne di tanto in tanto.







**2** Intanto preparate il brodo.

In una pentola versate l'acqua, aggiungete una patata ben lavata e tagliata a metà, una costa di sedano, e la parte bianca di un cipollotto (conservate la parte verde che servirà in seguito) e la pasta di miso.

Cuocete fino a dimezzamento del volume dell'acqua.





**3** Nel frattempo preparate l'uovo sodo marinato col cuore tenero.

In un pentolino versate dell'acqua fredda, aggiungete l'uovo e cuocete per 6 minuti dal momento del primo bollore.

Sbucciate velocemente l'uovo, sotto un getto di acqua fredda.

In una ciotolina versate la salsa di soia, l'aceto di mele, l'acqua e lo zucchero.

Sciogliete lo zucchero mescolando con un cucchiaino e immergetevi l'uovo, il liquido dovrà coprire completamente quest'ultimo.

Lasciate riposare fino al momento dell'utilizzo.

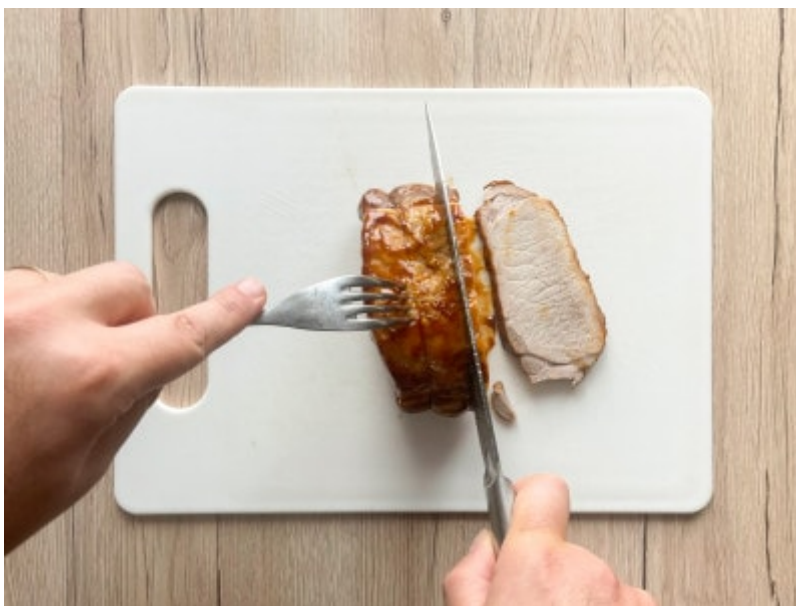






**4** Eliminate lo spago dall'arista e tagliate due fette abbastanza sottili, tenete da parte.

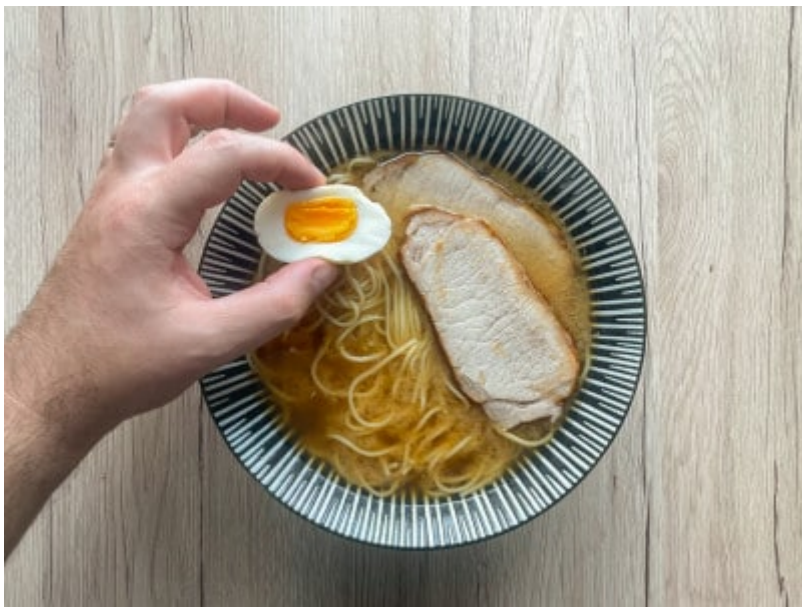
Tagliate finemente la parte verde del cipollotto e tenete da parte.



**5** Cuocete i noodles in acqua bollente rispettando i tempi di cottura riportati sulla confezione e scolateli perfettamente.

In una ciotola abbastanza capiente versate il brodo caldo, aggiungete i noodles, completate con le fette di carne e l'uovo marinato tagliato a metà.





6 Aggiungete i germogli di soia, i germogli di bambù e la parte verde del cipollotto.

Il ramen è pronto per essere servito.





CONSERVAZIONE

CONSIGLIO