

ZUPPE E MINESTRE

Ramen

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](#)

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

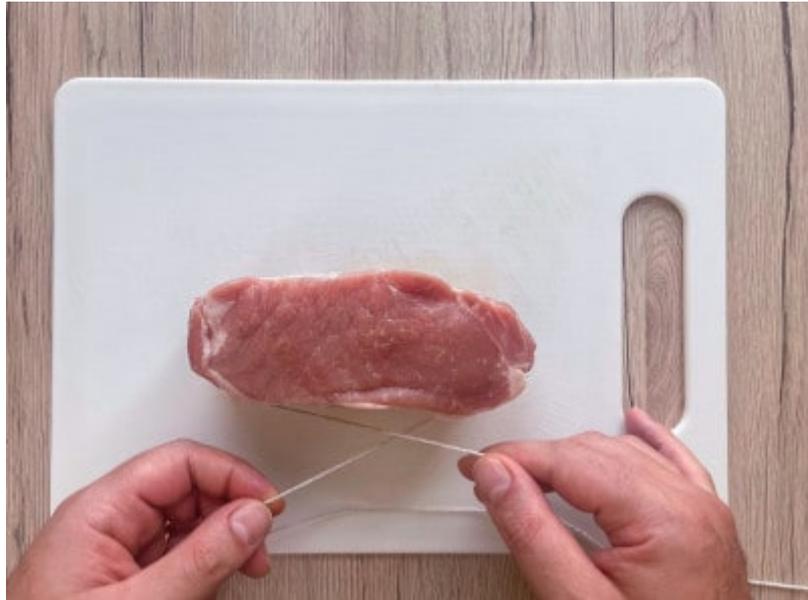
1 Legate l'arista con dello spago, in modo da conferirle una forma quasi cilindrica.

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.





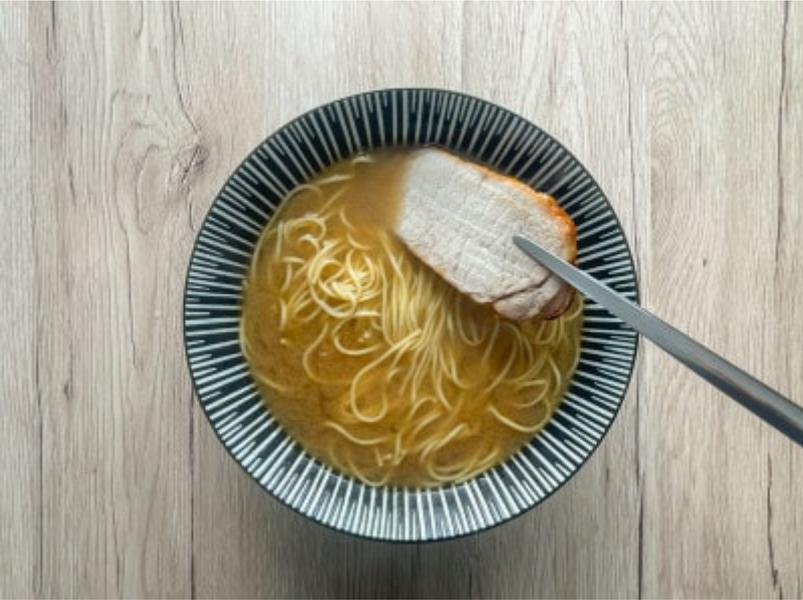
4 Eliminate lo spago dall'arista e tagliate due fette abbastanza sottili, tenete da parte.

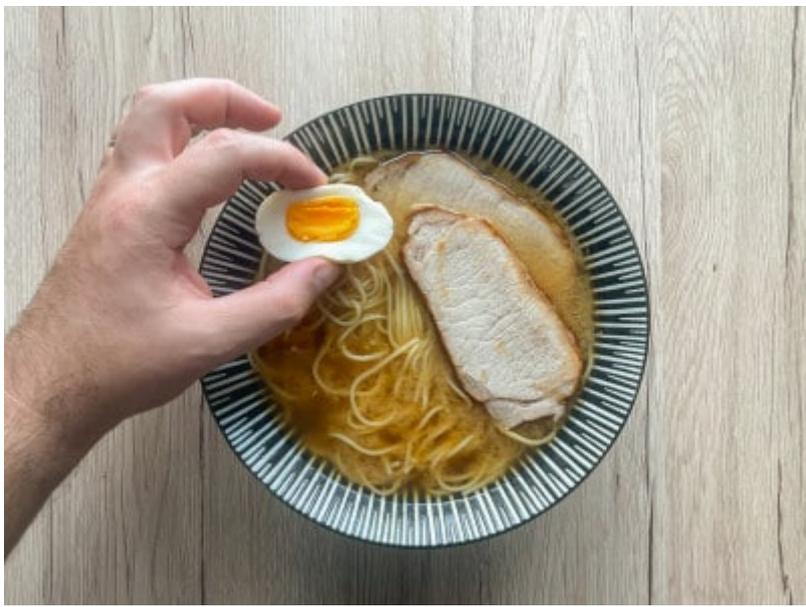
Tagliate finemente la parte verde del cipollotto e tenete da parte.



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

La preparazione della carne, del brodo e delle uova può essere fatta in anticipo per poi assemblare il piatto all'ultimo minuto.

CONSIGLIO

Il vino di riso può essere sostituito da un vino bianco secco.

Al posto dell'arista si può utilizzare della lonza o della pancetta.

Il brodo può essere vegetale, di gallina, di pesce. Si possono aggiungere anche altri ingredienti come: katsuobushi, niboshi, alga kombu e altri tipi di verdure.

La quantità di miso dipende dal gusto personale, il consiglio è quello di assaggiare il brodo e decidere se aggiungerne altro.