

ANTIPASTI E SNACK

Uova sode morbide alla giapponese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *6 min* COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *DA 5 A 24 ORE DI MARINATURA*



Le uova sode morbide alla giapponese sono una preparazione molto interessante, di quelle perfette per una serata etnica in cui si ha voglia di sperimentare qualcosa di nuovo!

Queste uova sono molto, molto particolari e sono elemento imprescindibile nel famoso ramen giapponese, in particolare quello di Yokohama chiamato nello specifico le-kei. Il ramen è un piatto composito, è costituito principalmente dalle tagliatelle di frumento presentate in brodo di carne

o pesce.

Queste uova le potete preparare anche per servirle come antipasto o come componente di un buffet a tema giapponese, con altri sushi o sashimi, il tutto disposto in modo armonico proprio come è d'abitudine in Giappone dove l'ordine e l'armonia sono principi saldi della cultura locale. Amate le ricette asiatiche? Allora provate anche questa:

[gamberi saltati al cipollotto!](#)

INGREDIENTI

UOVA 4

SPICCHIO DI AGLIO 2

ZENZERO 3 cucchiaini da tè

SALSA DI SOIA 50 ml

VINO DI RISO CINESE 1 cucchiaio da tavola

MIELE o zucchero di canna - 1 cucchiaio da tavola

ACQUA 200 ml

SALSA DI OSTRICHE abbondante - 1 cucchiaio da tè

PREPARAZIONE

- 1 Portate a bollire una pentola d'acqua. Nel frattempo preparate la marinata: riunite in una ciotola o in un bricco l'acqua, la salsa di soia, la salsa d'ostriche, il vino cinese, lo zucchero di canna o il miele, lo zenzero grattugiato e l'aglio spremuto. Mescolate bene.







2 Quando l'acqua nella pentola spicca bollore, tuffatevi le uova e lasciatele cuocere per 6 minuti.



- 3** Scolate le uova e trasferitele immediatamente in acqua e ghiaccio per raffreddarle velocemente, quindi sguusciatele.





- 4 Riunite in un sacchetto del gelo le uova sgusciate e la marinata preparata in precedenza, chiudete il sacchetto, riponetelo in una ciotola e riponetelo in frigorifero per 24 ore.





5 Riprendete, quindi, le uova, toglietele dal sacchetto e fatele asciugare su carta assorbente per asciugarle.



6 Servitele tagliate a metà con un po' della marinata.

