

ZUPPE E MINESTRE

Crema al pollo con vermicelli

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1 tazza di udon
- 120 g di carne bianca di pollo (ben ghiacciata in frigorifero)
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- 4 funghi cinesi
- 1/3 di tazza di spinaci tagliati a listarelle sottili
- 2 uova
- 1 e ½ tazza di dashi 2
- 1 cucchiaio di mirin
- ½ cucchiaio di glutammato monosodico
- 8 fettine di kamaboko

PREPARAZIONE

- 1 Cuocete l'udon in acqua bollente finché è tenero; sciacquatelo in acqua fredda, scolatelo e mettetelo in un ampio recipiente rotondo, munito di coperchio e che regga al calore.

Tagliate il pollo in fettine sottilissime: mettetelo in una tazza e conditelo con la salsa di soia. Tenete i funghi a bagno in acqua finché sono teneri; scolateli, gettate gli steli, tagliateli ciascuno in 4 pezzi e uniteli al pollo, mescolando. Lavate e scolate gli spinaci. Battete le uova insieme col dashi, il mirin, il sale e il glutammato monosodico; versatele sull'udon, accomodate in superficie il pollo, i funghi, le fettine di kamaboko e gli spinaci, mettete il coperchio e cuocete a vapore – in una pentola contenente tanta acqua a leggero bollore quanta ne occorre per giungere a metà altezza circa dell'altro recipiente – per 15-20 minuti. Servite caldo.