

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di gamberetti

LUOGO: Asia / Giappone

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



INGREDIENTI

- 4 fettucce di spinaci freschi – lunghi 2-3 cm
-
- acqua leggermente salata
- 8 piccoli gamberetti sgusciati
- 4 pezzi di funghi cinesi
- 3 tazza di dashi.

PREPARAZIONE

1 Sciacquate le fettucce di spinaci nell'acqua leggermente salata; scolatele, asciugatele, mettetele da parte.

Nella stessa acqua bollite per 5 minuti circa i gamberetti e, dopo averli sgocciolati, i funghi (questi un paio di minuti).

Scaldare il dashi portandolo a leggero bollore. Distribuite gamberetti, spinaci e funghi in 4 coppe individuali, versatevi sopra il dashi caldo; servite caldo.

NOTE

I suimono sono minestre in brodo con dashi come base e una guarnizione fatta di ingredienti combinati armonicamente. Per quasi tutte le minestre in brodo giapponesi, brodo e ingredienti solidi vanno preparati separatamente e riuniti al momento di servire: in questo modo, l'uno e gli altri conservano il proprio sapore.