

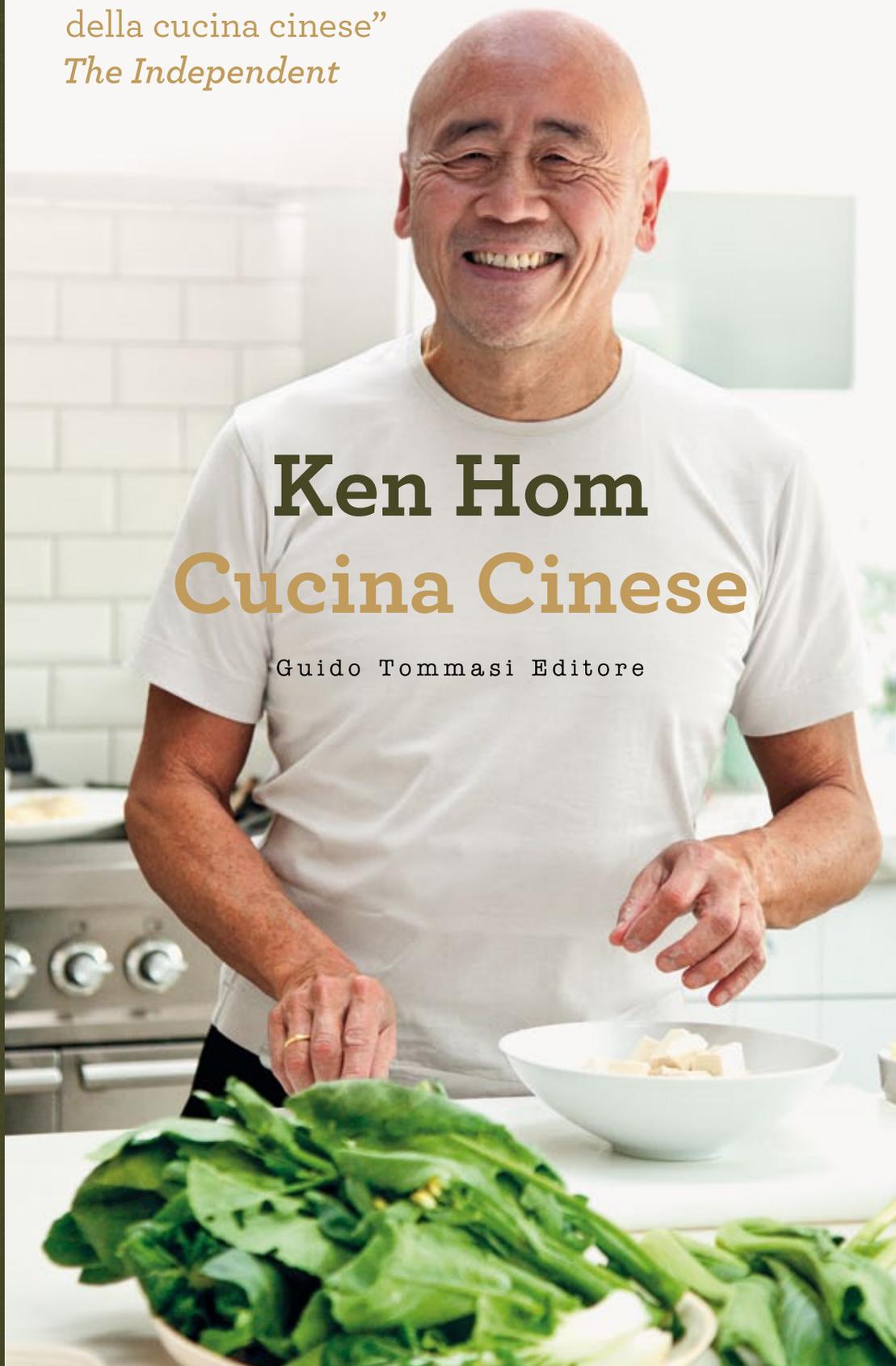
“L'autorità indiscussa
della cucina cinese”
The Independent

Ken Hom

Cucina Cinese

Guido Tommasi Editore

Ken Hom



In ricordo di mia madre, che mi ha insegnato che il cibo è un'espressione culturale

© Edizione italiana: Datanova S.r.l.
(Guido Tommasi Editore), 2012
Tutti i diritti riservati
www.guidotommasi.it

Traduzione: Laura Tosi
Revisione: Alessandra Costa e Anita Ravasio

Prima edizione 2011
BBC Books, Ebury Publishing.
Random House Group Company
www.randomhouse.co.uk

Copyright © Ken Hom 2011
Fotografie (ritratti): Noel Murphy © Woodlands Books 2011
Fotografie (food): Jean Cazals © Woodlands Books 2011

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

ISBN: 978 88 96621 783

Stampato in Cina

SOMMARIO

Premessa	7
Introduzione	8
Ingredienti	14
Attrezzatura	38
Tecniche	40
Menu e come mangiare cinese	46
Antipasti	49
Zuppe	73
Carne	97
Pollame	141
Pesce & frutti di mare	201
Verdure	243
Riso, noodles & pane	287
Dessert	327
Indice delle ricette	346
Indice alfabetico	349





PREMESSA

Quando ho iniziato a insegnare cucina cinese, oltre quarant'anni fa, non avrei mai pensato che sarebbe diventata famosa in tutto il mondo. E non avrei potuto nemmeno lontanamente immaginare che la Cina si sarebbe risolleata dal suo passato turbolento, fatto di disordini politici e sociali, per conquistarsi il posto che meritava. Oggi non si può leggere un giornale senza trovare qualche articolo sulla Cina. Il suo ampio commercio internazionale ha avuto un forte impatto sulla gastronomia, generando una corsa all'esportazione e rendendo disponibili i suoi prodotti a un prezzo ragionevole. Adesso che ha ricevuto riconoscimenti in tutto il mondo, è il momento migliore per darsi alla cucina cinese. In particolare le sue tecniche di cottura veloci e leggere l'hanno resa molto apprezzata da chi vuole mangiare sano e ha poco tempo.

Nei miei viaggi in Cina nei primi anni '80 ero molto deluso dal livello generale della cucina e lamentavo la scarsa attenzione per la qualità. Oggi sono altrettanto stupito dalla rapidità con cui i cinesi sono riusciti a riscattarsi grazie a una classe media in crescita che chiedeva a gran voce eccellenza e qualità. Tutto questo in soli trent'anni.

Sono orgoglioso di essere stato testimone di questa trasformazione del Paese dei miei antenati e mi rallegro per il suo futuro, che si prefigura più luminoso che mai. Questo libro contiene ricordi della mia casa, di mia madre, del mio villaggio, dei ristoranti in cui ho lavorato e degli innumerevoli piatti cinesi che ho gustato. Per me è un piacere immenso poterli condividere con voi.

Vi auguro buon appetito e tanta salute!



Ken Hom

Zuppa agropiccante

Questa zuppa si è diffusa anche in Occidente, perché è sostanziosa e adatta ai climi freddi. Mescola elementi acidi e piccanti in un brodo ricco e gustoso, ed è buona anche scaldata. La lista degli ingredienti potrebbe intimidire un po', ma è molto semplice da realizzare. È ottima come piatto unico e perfetta in una fredda serata invernale, specialmente con un po' di peperoncino piccante.

PER 4 PERSONE

100 g di carne di maiale magra,
spezzettata

25 g di funghi secchi cinesi

15 g di orecchie di legno

2 uova

4 cucchiaini di olio di sesamo

1,2 litri di brodo di pollo

(pagina 75)

sale e pepe bianco

250 g di tofu fresco, scolato
e spezzettato

1 cucchiaio e ½ di salsa di soia
chiara

1 cucchiaio di salsa di soia scura

6 cucchiaini di aceto di riso
bianco cinese o aceto di sidro

1 cucchiaio di olio al
peperoncino (pagina 25)

2 cucchiaini di coriandolo fresco

PER LA MARINATA

1 cucchiaino di salsa di soia
chiara

1 cucchiaino di vino di riso di
Shaoxing o di sherry secco

½ cucchiaino di olio di sesamo

½ cucchiaino di maizena

un pizzico di sale e di zucchero

PER GUARNIRE

peperoncini secchi (facoltativi)

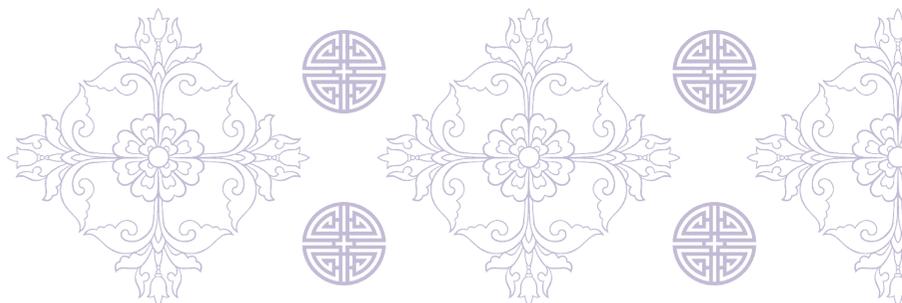
Mescolate bene in una ciotola la carne con gli ingredienti della marinata e mettete da parte.

Ammollate i funghi in una ciotola d'acqua calda per circa 20 minuti, o finché sono teneri. Strizzateli per eliminare il liquido in eccesso, eliminate i gambi duri e tritate il resto. In una brocca piccola, mescolate le uova, sbattute con un pizzico di sale, con metà dell'olio di sesamo e mettete da parte.

Portate il brodo a leggera ebollizione in una pentola capiente e unite 2 cucchiaini di sale. Metteteci la carne con la marinata e fate sobbollire per 1 minuto. Aggiungete i funghi e il tofu e cuocete per altri 2 minuti.

A questo punto versate lentamente, a filo continuo, il composto con le uova. Con una forchetta o una bacchetta, dividetelo per formare dei fili.

Togliete dal fuoco e incorporate la salsa di soia, l'aceto e 1 cucchiaino di pepe bianco. Date una bella mescolata e infine unite l'olio di sesamo rimasto, l'olio al peperoncino e il coriandolo fresco tritato finemente e mescolate. Versate in ciotole individuali o in una zuppiera e servite subito, se volete guarnendo con peperoncini secchi.





Anatra croccante del Sichuan

Nella mia famiglia, come da tradizione, l'anatra era una pietanza riservata alle occasioni speciali e ai ritrovi di famiglia, pranzi che restavano a lungo nella memoria. Questa ricetta è una delle mie preferite, e non mi sorprende che sia così famosa nei ristoranti cinesi in Occidente. Non fatevi intimidire dalla lunga preparazione, perché molte fasi sono piuttosto semplici e si possono fare il giorno prima: il risultato vi ricompenserà. È un piatto per una serata speciale ed è buonissimo servito con i panini al vapore (pagina 322) e il condimento al sale e pepe (pagina 36).

PER 4-6 PERSONE

1 anatra da 1,6-1,75 kg, fresca
o surgelata e scongelata
2 cucchiaini di cinque spezie
60 g di grani di pepe di
Sichuan, pestati
25 g di grani di pepe nero,
schiacciati
3 cucchiaini di semi di cumino
200 g di salgemma
4 fette di zenzero fresco
4 cipollotti
maizena o farina di patate,
per infarinare
1,2 litri di olio di arachidi
o vegetale

PER SERVIRE

panini al vapore (pagina 322)
condimento al sale e pepe
(pagina 36)
cipollotti, affettati per il lungo

Asciugate bene l'anatra con carta da cucina, poi sfregatela dentro e fuori con il cinque spezie, il pepe di Sichuan, i grani di pepe nero e i semi di cumino. Coprite l'anatra all'esterno con il sale, assicurandovi di sfregarlo uniformemente. Avvolgete bene nella pellicola e mettete in frigo per 24 ore.

Trascorso questo tempo, togliete il sale. Tagliate lo zenzero a fette di 7,5 x 0,5 cm e i cipollotti a pezzi di 7,5 cm. Mettete lo zenzero e i cipollotti nella cavità dell'anatra e mettetela su un piatto di ceramica o di vetro resistente al calore.

Preparate una vaporiera o mettete una griglia in un wok o in una pentola profonda e versateci 5 dita d'acqua. Portate a ebollizione. Adagiate delicatamente il piatto con l'anatra nella vaporiera o sulla griglia. Abbassate la fiamma al minimo e mettete il coperchio. Cuocete piano al vapore per 2 ore, eliminando il grasso in eccesso di tanto in tanto e assicurandovi di aggiungere altra acqua se necessario. Togliete l'anatra ed eliminate il grasso e il liquido che si sono accumulati. Eliminate lo zenzero e i cipollotti. Mettete l'anatra su un piatto da portata e fate raffreddare in un posto fresco e asciutto per circa 2 ore, finché si è ben asciugata e raffreddata. A questo punto potete metterla in frigorifero.

Appena prima di servire, tagliate l'anatra in quattro. Passate i pezzi nella maizena o nella farina di patate, eliminando quella in eccesso. Scaldate l'olio in una friggitrice o in un wok e quando è ben caldo frigeteci i pezzi di anatra finché sono caldi e croccanti. Scolate su carta da cucina, poi tagliate a pezzi più piccoli e servite. Intingete un pezzo di anatra nel condimento al sale e pepe, poi mettetelo in un panino al vapore, come se fosse un sandwich.





明承...
以「...
「未來」
世博城

讓生活更美好
心全意謀求讓市
菜大市的佛
現代製造
在五個
轉變力

可反映機

對入住者的
得到完善的

Indice delle ricette

ANTIPASTI

Ravioli di Pechino: Guotie e Jiaozi 50
Ravioli aperti al vapore 51
Ravioli di Sichuan in salsa piccante 52
Wonton di Shanghai 53
Ravioli vegetariani 55
Ravioli con verdure in conserva 56
Insalata fredda di cetrioli con aglio 58
Zenzero giovane marinato 58
Peperoni ripieni 59
Ban Doufu 60
Toast di gamberi al sesamo 62
Arachidi fredde marinate 63
Nuvole di drago 63
Noci caramellate 64
Wonton fritti 66
Involtini primavera 67
Involtini primavera vegetariani al curry 68
Costine al vapore con fagioli neri 70
Arachidi con cinque spezie 71
Arachidi al salto con peperoncini 71

ZUPPE

Brodo di pollo 75
Brodo di pollo e maiale 75
Zuppa di mais al curry con pollo 76
Zuppa di pollo e funghi 77
Zuppa di pollo e spinaci 78

Zuppa di asparagi e pollo 80
Zuppa con prosciutto e germogli di soia 81
Zuppa con prosciutto e zucchini 81
Zuppa agropiccante 82
Piccioni e prosciutto cotti al vapore nel brodo 84
Zuppa di rognoni e tofu 85
Zuppa di cavolo e maiale 86
Zuppa di cavolo cinese 87
Consommé di pollo e cavolo di Tianjin 88
Zuppa di wonton 90
Zuppa di mais con polpa di granchio 91
Zuppa di "fiore d'uovo" al pomodoro 92
Zuppa di crescione 94
Zuppa di spinaci e tofu 94
Zuppa di manzo con coriandolo fresco 95

CARNE

Maiale glassato 98
Maiale in agrodolce 99
Costine di maiale piccanti 100
Maiale al vapore con verdure piccanti 102
Costine al cinque spezie 103
Maiale arrosto al forno 104
Maiale freddo di Pechino 106
Polpettone di maiale al vapore 107
Carne trita di maiale al salto 108
Maiale al salto con cipollotti 110
Pancetta arrosto croccante 110
Maiale in agrodolce Chiu Chow 111
Maiale in salsa di fagioli neri 112

Maiale Mu Shu con pancakes cinesi 114
Maiale cotto due volte 115
Casseruola di polpette "testa di leone" 116
Maiale brasato con tofu 118
Pancetta brasata alla moda di Shanghai 119
Tofu farcito 120
Rognoni agropiccanti 122
Polpette di manzo al vapore 123
Maiale arcobaleno in barchette di lattuga 124
Maiale al salto all'arancia 126
Manzo in salsa di ostriche 127
Manzo al salto allo zenzero 127
Manzo al salto con peperoni e taccole 128
Manzo tritato con uova strapazzate 130
Stufato di manzo del nord 131
Curry di manzo stufato 132
Stufato di coda di bue in rosso 133
Agnello brasato alla pechinese 134
Fonduta mongola 136
Fegato al salto in salsa piccante 137
Agnello al salto con aglio 138
Rognoni di agnello al salto 139

POLLAME

Pollo agli anacardi 142
Pollo al limone 143
Pollo alle noci 144
Pollo a listarelle con semi di sesamo 146
Pollo alla salsa di soia 147



Pollo ubriaco 148
 Pollo al vapore
 dello Yunnan 148
 Curry di pollo e peperoni 149
 Pollo al sale 150
 Pollo croccante 152
 Pollo in terracotta al vino 153
 Pollo al mango 154
 Pollo affumicato 155
 Pollo in carta 156
 Striscioline di pollo
 al salto 158
 Pollo all'aglio con cetrioli 159
 Pollo in salsa
 di fagioli neri 162
 Pollo in agrodolce 163
 Pollo del mendicante 164
 Pollo speziato piccante 166
 Pollo croccante alla pasta di
 gamberetti 167
 Pollo croccante
 aromatico 168
 Pollo in infusione 170
 Pollo al vapore con salsiccia
 cinese 171
 Pollo al pepe di Sichuan 171
 Pollo in salsa di fagioli
 di soia 172
 Pollo cotto due volte 174
 Pelle di pollo farcita 175
 Anatra croccante
 del Sichuan 176
 Anatra arrosto
 alla cantonese 178
 Anatra agli otto tesori 179
 Anatra pressata alla
 cantonese 180
 Anatra alla pechinese 182
 Anatra affumicata al tè 183
 Anatra brasata 184
 Piccioni brasati
 al cinque spezie 186
 Piccioni fritti croccanti 187
 Quaglie arrosto 188
 Quaglie al salto 190

Omelette ripiena
 di carne 191
 Omelette casalinga 192
 Omelette quattro colori 192
 Uova strapazzate
 con pomodori 193
 Uova con verdure al salto 194
 Crema di uova al vapore
 con salsa di carne 196
 Crema di uova al vapore
 con le vongole 197
 Uova marmorizzate 198
 Latte al salto 199

PESCE & FRUTTI DI MARE

Pesce brasato 202
 Pesce in agrodolce 203
 Pesce in salsa piccante 204
 Pesce del Lago
 Occidentale 206
 Pesce in salsa di vino 207
 Pesce affumicato 208
 Pesce in salsa
 agropiccante 209
 Pesce "cotto in rosso" 210
 Pesce fritto allo zenzero 212
 Pesce fritto con aglio
 e cipollotti 212
 Polpette di pesce
 con broccoli 213
 Pesce fritto ai semi
 di sesamo 214
 Involtini di pesce
 croccanti 216
 Pesce in padella
 con salsa al limone 217
 Pesce scoiattolo 218
 Pesce al vapore alla
 cantonese 220
 Salmone al vapore con
 fagioli neri 221
 Riso con gamberi
 sfrigolanti 222

Gamberi e uova al salto 223
 Gamberi del Sichuan in salsa
 piccante 224
 Gamberi in agrodolce 226
 Gamberi al mango 227
 Gamberi con noci
 glassate 228
 Gamberi di Pechino 230
 Gamberi brasati 230
 Granchio con salsa di fagioli
 neri 231
 Cocotte di granchio 232
 Granchio in crema
 di uova 234
 Granchio al vapore con salsa
 di aceto e zenzero 235
 Capesante al salto
 con rognoni di maiale 236
 Capesante alla moda
 del Sichuan 238
 Calamari al salto
 con verdure 239
 Ostriche fritte 240
 Ostriche fresche
 al vapore 241

VERDURE

Cavolo cinese speziato 244
 Cavoli cinesi al salto 245
 Taccole al salto
 con castagne d'acqua 246
 Spinaci al salto con aglio 247
 Broccoli al salto
 con salsa hoisin 248
 Insalata di cetrioli
 agropiccante 250
 Cavolfiore brasato
 con salsa di ostriche 251
 Cetrioli ripieni
 in padella 252
 Sedano al curry 253
 Piattoni fritti 254
 "Alghe" croccanti 256



Germogli di fagioli
 al salto 257
 Tofu al sale e pepe 258
 Broccoli saltati
 allo zenzero 259
 Cavoli cinesi in salsa
 di soia 259
 Cetrioli al salto
 con spezie piccanti 260
 Crescione al salto
 con peperoncino 262
 Melanzane brasate
 speziate 263
 Cavolo di Pechino brasato
 in salsa cremosa 264
 Tofu brasato con funghi 266
 Mais piccante 267
 Casseruola buddista 268
 Lattuga con salsa
 di ostriche 270
 Casseruola casalinga
 di tofu brasato 271
 Melanzane con salsa
 al sesamo 272
 Zenzero sottaceto al salto
 con tofu 274
 Spinaci con tofu
 fermentato 274
 Melanzane
 alla campagnola 275
 Tofu in padella alla moda
 di Pechino 276
 Cavolo freddo agrodolce 277
 Peperoni freddi con fagioli
 neri 278
 Germogli di soia freddi
 marinati 280
 Insalata di cetrioli
 sottaceto 281
 Insalata piccante
 di spinaci 282
 Insalata rinfrescante
 di crescione al sesamo 284
 Broccoli freddi al sesamo 284
 Latte fritto 285

RISO, NOODLES & PANE

Riso al vapore 288
 Riso fritto 289
 Riso congee 290
 Congee del Sichuan 291
 Riso arcobaleno
 al vapore 292
 Riso arcobaleno 294
 Casseruola di riso, pollo
 e salsicce 295
 Riso di Shanghai
 alle verdure 296
 Riso fritto con ananas 297
 Riso fritto con pollo 298
 Riso fritto con uova 300
 Riso fritto con manzo 300
 Riso fritto profumato
 allo zenzero e cipollotti 301
 Riso fritto di Chiu Chow 302
 Ripieno di riso glutinoso
 saporito 303
 Riso fritto
 alla "Yang Chow" 304
 Torta di riso 306
 Frittelle di riso glutinoso 307
 Noodles di Chiu Chow
 in salsa di sesamo 308
 Dan-dan noodles del Sichuan
 Garden 309
 Pollo su noodles
 croccanti 310
 Chow Mein 312
 Noodles freddi speziati 313
 Noodles di riso al salto con
 manzo e salsa piccante 314
 Cellophane noodles
 piccanti 316
 Noodles speziati
 del Sichuan 317
 Noodles brasati con polpa
 di granchio 318
 Noodles con salsa
 di fagioli 320
 Noodles di Singapore 321

Panini al vapore 322
 Pancakes cinesi 324
 Pancakes di Pechino
 ai cipollotti 325

DESSERT

Zuppa dolce di mandorle 328
 Zuppa fredda di melone
 e cocco 329
 Composta calda di banana
 in vino di prugne
 con zenzero candito 330
 Nido di rondine con latte
 di cocco 334
 Crema di uova 334
 Budino di melone 335
 Gelatina di mandorle
 con arance fresche 336
 Budino di mandorle
 con frutta fresca 338
 Macedonia di frutta 339
 Pesche allo sciroppo 339
 Pere al vapore 340
 Mele e banane caramellate
 342
 Crema alle noci 343
 Biscotti alle noci 344



Indice alfabetico

- “Alghe” croccanti 256
Agnello al salto con aglio 138
Agnello brasato
 alla pechinese 134
Anatra affumicata al tè 183
Anatra agli otto tesori 179
Anatra alla pechinese 182
Anatra arrosto
 alla cantonese 178
Anatra brasata 184
Anatra croccante
 del Sichuan 176
Anatra pressata
 alla cantonese 180
Arachidi al salto
 con peperoncini 71
Arachidi con cinque
 spezie 71
Arachidi fredde marinate 63
Ban Doufu 60
Biscotti alle noci 344
Broccoli al salto con salsa
 hoisin 248
Broccoli freddi al sesamo 284
Broccoli saltati
 allo zenzero 259
Brodo di pollo 75
Brodo di pollo e maiale 75
Budino di mandorle
 con frutta fresca 338
Budino di melone 335
Calamari al salto
 con verdure 239
Capesante al salto
 con rognoni di maiale 236
Capesante alla moda
 del Sichuan 238
Carne trita di maiale
 al salto 108
Casseruola buddista 268
Casseruola casalinga
 di tofu brasato 271
Casseruola di polpette
 “testa di leone” 116
Casseruola di riso, pollo
 e salsicce 295
Cavolfiore brasato
 con salsa di ostriche 251
Cavoli cinesi al salto 245
Cavoli cinesi in salsa
 di soia 259
Cavolo cinese speziato 244
Cavolo di Pechino brasato
 in salsa cremosa 264
Cavolo freddo agrodolce 277
Cellophane noodles
 piccanti 316
Cetrioli al salto
 con spezie piccanti 260
Cetrioli ripieni in padella 252
Chow Mein 312
Cocotte di granchio 232
Composta calda di banana
 in vino di prugne con
 zenzero candito 330
Congee del Sichuan 291
Consommé di pollo e cavolo
 di Tianjin 88
Costine al cinque spezie 103
Costine al vapore
 con fagioli neri 70
Costine di maiale
 piccanti 100
Crema alle noci 343
Crema di uova 334
Crema di uova al vapore
 con le vongole 197
Crema di uova al vapore
 con salsa di carne 196
Crescione al salto
 con peperoncino 262
Curry di manzo stufato 132
Curry di pollo e peperoni 149
Dan-dan noodles
 del Sichuan Garden 309
Fegato al salto
 in salsa piccante 137
Fonduta mongola 136
Frittelle di riso glutinoso 307
Gamberi al mango 227
Gamberi brasati 230
Gamberi con noci
 glassate 228
Gamberi del Sichuan
 in salsa piccante 224
Gamberi di Pechino 230
Gamberi e uova al salto 223
Gamberi in agrodolce 226
Gelatina di mandorle con
 arance fresche 336
Germogli di fagioli
 al salto 257
Germogli di soia freddi
 marinati 280
Granchio al vapore con salsa
 di aceto e zenzero 235
Granchio con salsa
 di fagioli neri 231
Granchio in crema
 di uova 234
Insalata di cetrioli
 agropiccante 250
Insalata di cetrioli
 sottaceto 281
Insalata fredda di cetrioli
 con aglio 58
Insalata piccante
 di spinaci 282
Insalata rinfrescante di
 crescione al sesamo 284
Involtini di pesce
 croccanti 216
Involtini primavera 67
Involtini primavera
 vegetariani al curry 68
Latte al salto 199
Latte fritto 285
Lattuga con salsa
 di ostriche 270
Macedonia di frutta 339

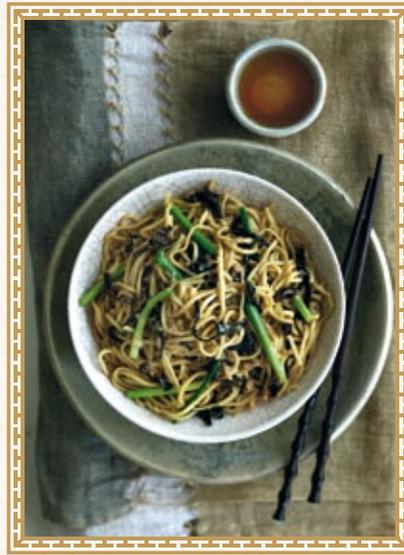
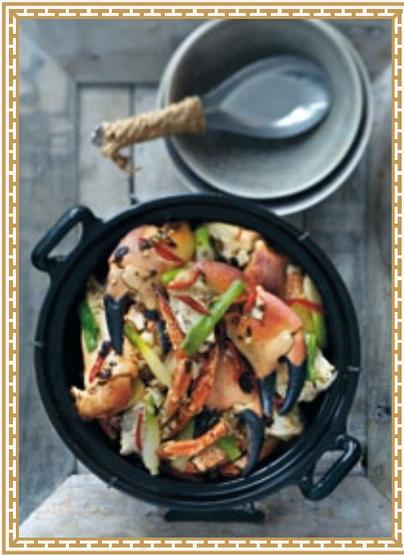


- Maiale al salto all'arancia 126
 Maiale al salto
 con cipollotti 110
 Maiale al vapore
 con verdure piccanti 102
 Maiale arcobaleno in
 barchette di lattuga 124
 Maiale arrosto al forno 104
 Maiale brasato con tofu 118
 Maiale cotto due volte 115
 Maiale freddo di Pechino 106
 Maiale glassato 98
 Maiale in agrodolce 99
 Maiale in agrodolce
 Chiu Chow 111
 Maiale in salsa
 di fagioli neri 112
 Maiale Mu Shu
 con pancakes cinesi 114
 Mais piccante 267
 Manzo al salto
 allo zenzero 127
 Manzo al salto
 con peperoni e taccole 128
 Manzo in salsa
 di ostriche 127
 Manzo tritato con uova
 strapazzate 130
 Melanzane
 alla campagnola 275
 Melanzane brasate
 speziate 263
 Melanzane con salsa
 al sesamo 272
 Mele e banane
 caramellate 342
 Nido di rondine
 con latte di cocco 334
 Noci caramellate 64
 Noodles brasati
 con polpa di granchio 318
 Noodles con salsa
 di fagioli 320
 Noodles di Chiu Chow
 in salsa di sesamo 308
 Noodles di riso al salto con
 manzo e salsa piccante 314
 Noodles di Singapore 321
 Noodles freddi speziati 313
 Noodles speziati
 del Sichuan 317
 Nuvole di drago 63
 Omelette casalinga 192
 Omelette quattro colori 192
 Omelette ripiena di carne 191
 Ostriche fresche al vapore 241
 Ostriche fritte 240
 Pancakes cinesi 324
 Pancakes di Pechino
 ai cipollotti 325
 Pancetta arrosto
 croccante 110
 Pancetta brasata
 alla moda di Shanghai 119
 Panini al vapore 322
 Pelle di pollo farcita 175
 Peperoni freddi
 con fagioli neri 278
 Peperoni ripieni 59
 Pere al vapore 340
 Pesce "cotto in rosso" 210
 Pesce affumicato 208
 Pesce al vapore alla
 cantonese 220
 Pesce brasato 202
 Pesce del Lago
 Occidentale 206
 Pesce fritto ai semi
 di sesamo 214
 Pesce fritto allo zenzero 212
 Pesce fritto con aglio
 e cipollotti 212
 Pesce in agrodolce 203
 Pesce in padella con salsa
 al limone 217
 Pesce in salsa
 agropiccante 209
 Pesce in salsa di vino 207
 Pesce in salsa piccante 204
 Pesce scoiattolo 218
 Pesche allo sciroppo 339
 Piattoni fritti 254
 Piccioni brasati al cinque
 spezie 186
 Piccioni e prosciutto cotti
 al vapore nel brodo 84
 Piccioni fritti croccanti 187
 Pollo a listarelle con semi
 di sesamo 146
 Pollo affumicato 155
 Pollo agli anacardi 142
 Pollo al limone 143
 Pollo al mango 154
 Pollo al pepe di Sichuan 171
 Pollo al sale 150
 Pollo al vapore
 con salsiccia cinese 171
 Pollo al vapore
 dello Yunnan 148
 Pollo all'aglio con cetrioli 159
 Pollo alla salsa di soia 147
 Pollo alle noci 144
 Pollo cotto due volte 174
 Pollo croccante 152
 Pollo croccante alla pasta
 di gamberetti 167
 Pollo croccante
 aromatico 168
 Pollo del mendicante 164
 Pollo in agrodolce 163
 Pollo in carta 156
 Pollo in infusione 170
 Pollo in salsa di fagioli
 di soia 172
 Pollo in salsa
 di fagioli neri 162
 Pollo in terracotta al vino 153
 Pollo speziato piccante 166
 Pollo su noodles
 croccanti 310
 Pollo ubriaco 148
 Polpette di manzo
 al vapore 123
 Polpette di pesce con
 broccoli 213



Polpettone di maiale
 al vapore 107
 Quaglie al salto 190
 Quaglie arrosto 188
 Ravioli aperti al vapore 51
 Ravioli con verdure
 in conserva 56
 Ravioli di Pechino: Guotie
 e Jiaozi 50
 Ravioli di Sichuan in salsa
 piccante 52
 Ravioli vegetariani 55
 Ripieno di riso glutinoso
 saporito 303
 Riso al vapore 288
 Riso arcobaleno 294
 Riso arcobaleno
 al vapore 292
 Riso con gamberi
 sfrigolanti 222
 Riso congee 290
 Riso di Shanghai
 alle verdure 296
 Riso fritto 289
 Riso fritto alla "Yang
 Chow" 304
 Riso fritto con ananas 297
 Riso fritto con manzo 300
 Riso fritto con pollo 298
 Riso fritto con uova 300
 Riso fritto di Chiu Chow 302
 Riso fritto profumato allo
 zenzero e cipollotti 301
 Rognoni agropiccanti 122
 Rognoni di agnello al salto 139
 Salmone al vapore
 con fagioli neri 221
 Sedano al curry 253
 Spinaci al salto con aglio 247
 Spinaci con tofu
 fermentato 274
 Striscioline di pollo
 al salto 158
 Stufato di coda di bue
 in rosso 133
 Stufato di manzo del nord 131
 Taccole al salto con castagne
 d'acqua 246
 Toast di gamberi
 al sesamo 62
 Tofu al sale e pepe 258
 Tofu brasato con funghi 266
 Tofu farcito 120
 Tofu in padella alla moda
 di Pechino 276
 Torta di riso 306
 Uova con verdure al salto 194
 Uova marmorizzate 198
 Uova strapazzate con
 pomodori 193
 Wonton di Shanghai 53
 Wonton fritti 66
 Zenzero giovane marinato 58
 Zenzero sottaceto al salto
 con tofu 274
 Zuppa agropiccante 82
 Zuppa con prosciutto
 e germogli di soia 81
 Zuppa con prosciutto
 e zucchine 81
 Zuppa di asparagi e pollo 80
 Zuppa di cavolo cinese 87
 Zuppa di cavolo e maiale 86
 Zuppa di crescione 94
 Zuppa di "fiore d'uovo"
 al pomodoro 92
 Zuppa di mais al curry
 con pollo 76
 Zuppa di mais con polpa
 di granchio 91
 Zuppa di manzo con
 coriandolo fresco 95
 Zuppa di pollo e funghi 77
 Zuppa di pollo e spinaci 78
 Zuppa di rognoni e tofu 85
 Zuppa di spinaci e tofu 94
 Zuppa di wonton 90
 Zuppa dolce di mandorle 328
 Zuppa fredda di melone
 e cocco 329





Ken Hom ha raccolto in questo volume circa 250 ricette, che spaziano da quelle tradizionali alle più innovative, alcune note in occidente e altre meno, dai piatti al salto cantonesi alle pietanze speziate del Sichuan, fino alle nuove tendenze gastronomiche di Hong Kong e della provincia dello Yunnan.



Ken Hom è considerato un'autorità indiscussa nel campo della cucina cinese. Negli ultimi 30 anni ha venduto oltre 2 milioni di copie dei suoi libri di cucina e ha presentato con successo numerose trasmissioni televisive.

25,00 € (IVA inclusa)

ISBN: 978 88 96621 783



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it