

Yakitori



Motoko Okuno

Guido Tommasi Editore

Grazie a Pierre-Louis, per il suo talento di fotografo,
a Stéphane, per i suoi preziosi consigli,
ai miei genitori, Seiichiro e Hiroko, all'origine delle mie ispirazioni,
al mio macellaio della macelleria «Les Viandes du Champ-de-Mars»,
122, rue Saint-Dominique, 75007 Paris,
a tutto il team delle éditions Solar, che mi ha dato
l'opportunità di realizzare questo libro.

Responsabile artistico: Uu Chi
Grafica: Julia Philipps
Tommaso Baccocchi per l'edizione italiana
Traduzione: Giusey Marzano
Redazione: Laura Eosi

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2011 - Tutti i diritti riservati
Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm,
senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

© Éditions Solar, 2010 per l'edizione originale.

ISBN 978 88 96621 318

Stampato in Francia

Sommario

Introduzione 5

Gli yakitori fritti (kushiage) ... 6

Gli yakitori alla griglia 32

Gli yakitori al vapore 58

I consigli più golosi 62



Introduzione

Secondo il Los Angeles Times, negli States dilaga la passione per gli yakitori (letteralmente yaki significa “grigliata” e tori “pollo”): si tratta di spiedini di carne, ma anche di pesce e verdure, che vengono consumati come aperitivo, accompagnati da birra o sakè. Molto apprezzati in Giappone, vengono serviti in piccole taverne: ci si siede attorno al bancone e, approfittando dell’attesa, si scambiano quattro chiacchiere in compagnia.

Una volta cotti, gli yakitori si servono con la salsa di soia dolce o salata.

In questo libro, scoprirete tutti i tipi di yakitori che sono diventati una vera istituzione in Giappone, ma troverete anche molte ricette inedite e appetitose. Senza dimenticare le salse, che costituiscono il perno intorno a cui ruota il successo di questo piatto. Dalla salsa classica degli yakitori a quella teriyaki, ho unito sapori dall’accento inequivocabilmente giapponese.

Provate a servirli a cena, come insoliti aperitivi e in tutti i momenti di festa tra amici.

Motoko OKUNO

Salmone impanato

Per 4 persone

400 g di salmone

1 uovo

100 ml di latte

3 cucchiai di farina

30 g di pangrattato sottile

Olio per friggere

1 cucchiaio di sakè

Sale e pepe

Per la salsa

1 cucchiaino di succo di limone

4 cucchiaini di maionese

2 cucchiaini di salsa di soia

¼ di cucchiaino di shichimi
(spezia giapponese a base
di peperoncino rosso)

Per decorare

4 cucchiaini di uova di salmone

Questi spiedini di salmone sono accompagnati da una salsa piccante a base di maionese. Apprezzerete il sapore delicato delle uova di salmone mescolate a pezzi di pesce morbidi e gustosi.

- Tagliate il salmone a rettangoli di 3 x 6 cm. Scaldate l'olio per friggere.
- Infilzate il salmone sugli spiedini. Salate e pepate.
- In una ciotola mescolate l'uovo, la farina, il latte e il sakè. Con una frusta (non usate il robot!), mescolate fino a ottenere una pastella liscia.
- Immergete gli spiedini nella pastella, poi coprite con il pangrattato.
- Frigate a 170-180 °C, per 4 minuti circa.
- Quando gli spiedini sono dorati, tirateli fuori e scolateli su una griglia o su un po' di carta assorbente.
- Preparate la salsa: in una ciotola mescolate la maionese, la salsa di soia, il succo di limone e lo shichimi.
- Con un cucchiaio, decorate ogni spiedino con la salsa e un po' di uova di salmone.

Se non vi piacciono i piatti piccanti, potete sostituire la salsa a base di maionese con classica una salsa tartara.





Tonno semi cotto con porri alla salsa sumiso

Per 4 persone

- 400 g di tonno (trancio)
- 2 porri o 3 gambi di cipolline novelle
- 1 cucchiaino di olio vegetale

Sale

Per la salsa sumiso

- 2 cucchiaini di miso bianco (saikyo miso)
- ¼ di cucchiaino di karashi (senape giapponese)
- 2 cucchiaini di aceto di riso
- 1 cucchiaino di zucchero

Potete gustare questi spiedini tiepidi come antipasto. La salsa sumiso si sposa bene con tutti i tipi di frutti di mare.

- Salate il trancio di tonno.
- Scaldate l'olio in una padella e rosolate il tonno per 30 secondi su ogni lato.
- Preparate la salsa: in una ciotola mescolate il miso, l'aceto, lo zucchero e la senape giapponese.
- Sbianchite i porri (o le cipolline novelle) in acqua bollente per 2 minuti.
- Tagliate il trancio a pezzi spessi 2 cm. Tagliate i porri a pezzi della stessa misura.
- Infilzate un pezzo di porro e un pezzo di tonno su ogni spiedino. Mangiate gli spiedini con la salsa sumiso.

Indice delle ricette

Anatra e porro al vino rosso	37	Loto farcito con manzo tritato	22	Salmone impanato	26
Calamari tritati e arrotolati nella foglia di shiso	10	Maiale impanato	25	Scorfano grigliato, alla salsa di miso	42
Capesante in salsa olandese, Motoko style	49	Maiale alla salsa di sesamo	61	Shiitake farciti di gamberi	29
Fegatini di pollo, sciroppo di riso e mela saltata al saké	38	Melanzane alla salsa di miso	6	Tartufi di mare grigliati al saké	41
Filetti di manzo impanati con salsa alle mandorle	13	Merluzzo in cartocci di cavolo al vapore	58	Tempura di gamberoni al sale e curry	30
Frittura di acciughe marinate al dashi	14	Ostriche impanate	18	Tofu grigliato con salsa di miso	54
Frittura di rana pescatrice alla salsa ponzu	17	Petti di pollo al wasabi e allo shiso	33	Tonno semicotto con porri alla salsa sumiso	53
Involini di manzo con fagiolini	45	Petti di pollo con shiso, uova di merluzzo piccanti e formaggio	9	Verdure impanate	21
Involtoni di pancetta affumicata agli asparagi	46	Polpette di pollo	34	Yakitori di cosce di pollo e ventrigli alle verdure	57
		Salmone in salsa teriyaki	50		

Una collezione di ricette di delicati spiedini giapponesi grigliati, fritti o cotti al vapore, a base di pollo, carne, pesce, frutti di mare, crostacei o verdure... per tutte le occasioni, tutti i gusti, tutte le voglie!



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

11,50 € i.i.

ISBN 978 88 96621 318



9 788896 621318