



RAMEN

Noodles giapponesi e stuzzichini

Tove Nilsson

18 x 23 cm – cartonato – collana Illustrati

152 pagine, illustrazioni a colori

€ 20 – 978 88 6753 278 0



9 788867 532780

“Sono una fanatica del ramen. Da dieci anni a questa parte, ogni volta che vado all'estero mi metto in cerca dei locali che preparano il ramen. Ferma in coda fuori dai migliori ramen bar, continuo a stupirmi di quanti altri siano come me: sempre in cerca di un'altra razione.

Tutto inizia quando ti servono una grande ciotola piena fino all'orlo di brodo fumante, bollito fino a 48 ore e insaporito con funghi secchi, alghe, miso e pesce essiccato. Il brodo ha una superficie perfetta, con piccole gocce di grasso. I tagliolini, sottili ed elastici, sono adagiati in una ciotola capiente insieme a pancetta di maiale marinata, un uovo marinato in salsa di soia e altre decorazioni. Pochi piatti creano assuefazione come il ramen. Dai locali più trasandati di Tokyo ai ristorantini più cool di Los Angeles, nella ciotola si può trovare di tutto, dalle combinazioni di sapori più semplici a quelle più complesse”. Se non avete ancora l'acquolina in bocca leggendo l'introduzione di questo libro, forse non avete mai assaggiato i ramen: dovete assolutamente rimediare e sentire perché un piatto semplice come i tagliolini in brodo può regalare tanta soddisfazione e una tale gioia al palato.

E poi, tornati a casa, seguite i consigli della giovane chef svedese autrice di questo libro e perdetevi in un universo gustativo in cui gli ingredienti sono perfettamente adagiati in una ciotola e immersi in un brodo ricco. Osservatene i colori e saggiatene la consistenza: non potrete più farne a meno.



Guido Tommasi Editore