



CUCINA CINESE

ROSS DOBSON

FOTOGRAFIE DI LISA LINDER

Guido Tommasi Editore

INGREDIENTI DELLA CUCINA CINESE

PRODOTTI FRESCHI

1/ VERDURE CINESI A FOGLIA VERDE

Il panorama è ampio: cavolo cinese, bok choy, choy sum, spinaci d'acqua, germogli di taccole, per citarne solo alcuni. Nella maggior parte dei casi sono verdure troppo amare per essere gustate crude e vanno cotte per esaltarne il gusto dolce. Sono molto nutrienti.

2/ CORIANDOLO

Erba aromatica profumata utilizzata spesso nella cucina cinese ma sempre in modica quantità. Dato che il calore ne distrugge il sapore, il coriandolo viene aggiunto nei piatti che richiedono una cottura rapida, come i ravioli, oppure al momento di servire per profumare carne e verdure.

3/ ZENZERO

Insieme ad aglio e cipolla è un elemento fondamentale della cucina cinese e conferisce ai piatti sapore e piccantezza. Lo zenzero novello ha tonalità rosa e gialle. È utilizzato per le salse da aperitivo e nelle preparazioni saltate. Quello più maturo è invece quasi verde e si usa nei piatti a cottura lenta.

4/ AGLIO

Che sia schiacciato, tritato, spremuto o grattugiato, l'aglio è un ingrediente fresco essenziale della cucina cinese. Scegliete preferibilmente l'aglio novello con la buccia sottile e a strisce viola. Evitate invece quello già sbucciato perché, oltre a essere meno fresco, è anche meno profumato.

5/ CIPOLLOTTO

Il cipollotto, parente stretto della cipolla, ha un gusto più delicato ed è uno degli ingredienti freschi di base della cucina cinese. La parte bianca vicina alle radici ha un sapore più intenso e spesso viene consumata solo dopo essere stata cotta. La parte verde, invece, conferisce gusto e croccantezza alle preparazioni: spesso viene cosparsa sul piatto finito come accompagnamento.

6/ TOFU

Alimento ricco di proteine, di tradizione millenaria, chiamato anche "dofu" in cinese. Ha consistenza liscia e non ha un gusto particolare ma assorbe il sapore degli ingredienti con cui viene cucinato. Esiste anche la versione compatta, perfetta per i piatti saltati. Il tofu delicato è usato invece nelle zuppe. Entrambe le tipologie si prestano a essere fritte. Una volta aperto, il tofu si conserva in frigorifero per 3-4 giorni.

7/ SHIITAKE FRESCHI

Gli shiitake freschi arricchiscono con un intenso sapore umami le preparazioni alle quali vengono aggiunti. A differenza di quelli secchi, che devono essere reidratati, gli shiitake freschi sono vellutati e possono essere gustati crudi. Cuociono molto rapidamente e sono quindi l'ingrediente perfetto da saltare.

8/ GERMOGLI DI FAGIOLI MUNGO

I germogli di fagioli mungo, o germogli di soia, sono croccanti e gialli. Danno colore e consistenza alle preparazioni saltate, al riso fritto e alla farcia degli involtini primavera.

ZUPPA AGROPICCANTE

酸辣濃湯

PER 8 PERSONE PREPARAZIONE 5 MINUTI COTTURA 10 MINUTI

INGREDIENTI FRESCHI

2 pomodori tagliati a pezzetti di 2 cm
200 g di shiitake freschi (circa 8-10)
tagliati a dadini
300 g di tofu delicato tagliato a pezzetti
di 2 cm
25 g di coriandolo tritato

DALLA DISPENSA

50 g di germogli di bambù tagliati
a striscioline
1,5 l di brodo di pollo
60 ml di aceto di riso nero
½ cucchiaino di pepe bianco macinato
1 cucchiaio di maizena

Il mix di pomodori freschi, aceto e pepe dà un delizioso gusto leggero, speziato e acidulo a questa zuppa conosciuta anche come “zuppa pechinese”. È ottima servita in un buffet. Per avere un piatto vegano al 100%, potete sostituire il brodo di pollo con un brodo di verdure.

Mescolate i germogli di bambù, il brodo e l'aceto in una casseruola e scaldate a fuoco vivace. Portate a ebollizione e aggiungete i pomodori e i funghi. Proseguite per 5 minuti fino a cottura dei funghi.

Aggiungete il pepe bianco, il tofu e metà del coriandolo.

Mescolate la maizena con 2 cucchiari d'acqua fredda fino a ottenere una pastella. Versatela nella zuppa e bollite per 2 minuti in modo da farla addensare.

Versate la zuppa nelle ciotole e distribuite il coriandolo rimasto.



PANCETTA DI MAIALE CROCCANTE AL MIX CINQUE SPEZIE

香脆五香肚尖

PER 4-6 PERSONE PREPARAZIONE 20 MINUTI RAFFREDDAMENTO 3-6 ORE
RIPOSO 20-30 MINUTI COTTURA 1 ORA E 30

INGREDIENTI FRESCHI

1 kg di pancetta di maiale disossata
con la cotenna

DALLA DISPENSA

1 cucchiaio di sale al mix cinque spezie
(pagina 213)

½ cucchiaino di pepe bianco macinato

1 cucchiaino di sale marino fino

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di aceto di riso

Ingrediente base di questa ricetta è la pancetta di maiale con la cotenna, reperibile in molti supermercati. Se non la trovate, chiedete al vostro macellaio. Si tratta di una preparazione semplice ma molto croccante e tenera allo stesso tempo. Tagliate gli avanzi di carne a fette sottili e aggiungetele a un riso saltato.

Mescolate il sale al mix cinque spezie in una ciotola con lo zucchero e il pepe bianco.

Lavate la carne, asciugatela e adagiatela su un tagliere con la cotenna rivolta verso il basso. Praticate alcune incisioni di 1 cm di profondità ogni 1,5 cm ma senza mai arrivare alla cotenna. Strofinare le spezie sulla polpa e nelle incisioni ma non sulla cotenna.

Mescolate il sale e l'aceto in una ciotola, spalmatene un po' sulla cotenna e tenete da parte il resto. Conservate per 3-6 ore in frigorifero.

Scaldare il forno a 220°C e rivestire una placca con un foglio di alluminio.

Disponete la pancetta di maiale sulla placca con la cotenna rivolta verso l'alto e asciugatela con la carta assorbente. Spennellate con l'aceto al sale e infornate per 30 minuti. Abbassate dunque la temperatura a 180°C e cuocete per 1 ora finché la carne sarà ben dorata e croccante. Fate riposare per 20-30 minuti.

Mettete la pancetta di maiale sul tagliere con la cotenna rivolta verso il basso. Con un coltello grande ricavate delle fette seguendo le incisioni e tagliando ulteriormente ogni pezzo. Servite caldo con riso bianco e verdure cinesi a foglia verde.



6 RICETTE CON I BROCCOLI CINESI

芝麻油的六種用法

1 SAUTÉ DI BROCCOLI CINESI

Scaldate 1 filo di olio in un wok a fuoco vivace. Rosolate 3 spicchi d'aglio affettati fino a dorarli. Aggiungete 1 mazzetto di broccoli cinesi mondato. Saltate per qualche minuto per ammorbidirli, disponeteli in un piatto di portata e irrorate di salsa di soia chiara.

2 BROCCOLI CINESI AL VAPORE

Private 1 mazzetto di broccoli cinesi delle estremità dure e tagliatelo in tre. Mettete i broccoli in un piatto resistente al calore, prima i gambi e poi le foglie. Trasferite tutto in un cestino di bambù per la cottura a vapore e cuocete per 8-10 minuti. Irrorate di salsa di ostriche prima di servire.

3 NOODLES CON BROCCOLI CINESI

Prendete un mazzetto di broccoli cinesi e tagliate le foglie a strisce e i gambi sottili. Cuocete con i noodles all'uovo, scolate e insaporite con la salsa di soia chiara.

4 GAMBI DI BROCCOLI CINESI SALTATI

Tagliate a pezzettini i gambi spessi di 1 mazzetto di broccoli cinesi e rosolateli con l'olio di sesamo e la salsa di ostriche.

5 BROCCOLI CINESI CON I FIORI

Sbollentate le foglie e i gambi con i fiori di 1 mazzetto di broccoli cinesi e irrorate di salsa di ostriche.

6 PESCE AL VAPORE IN FOGLIA DI BROCCOLI CINESI

Cuocete al vapore i filetti di pesce (o di pollo) in un cestino di bambù rivestito di foglie intere di broccoli cinesi e servite con la salsa al peperoncino fresca.



RISO SALTATO VEGETARIANO

揚州炒飯

PER 4 PERSONE PREPARAZIONE 15 MINUTI COTTURA 10 MINUTI

INGREDIENTI FRESCHI

- 4 uova sbattute
- 1 cipolla rossa tagliata a spicchi sottili
- riso bianco cotto (pagina 215)
- 200 g di germogli di soia
- 1 mazzetto di coriandolo con le foglie e gli steli tritati grossolanamente

DALLA DISPENSA

- 2 cucchiai di olio
- 2 cucchiaini di olio di sesamo
- 2 cucchiaini di salsa di soia

Ecco la versione vegetariana del riso cantonese. Vi basteranno un semplice avanzo di riso cotto e qualche verdura fresca per ottenere in pochi minuti un delizioso piatto cinese.

Scaldare 1 cucchiaino di olio in un wok a fuoco vivace, inclinandolo bene per ungerlo uniformemente. Versate le uova, portatele sulle pareti del wok con una spatola e lasciatele sul fuoco per 1 minuto finché cominceranno a cuocersi sui bordi. Poi trasferite i bordi cotti verso il centro e ripetete l'operazione più volte fino a leggera cottura delle uova. Infine, mettete da parte in un piatto.

Asciugate il wok e aggiungete l'olio rimasto, inclinandolo in modo da ungerlo uniformemente. Saltate la cipolla per 2-3 minuti fino a doratura, aggiungete il riso e saltate per altri 2-3 minuti eliminando i grumi. Incorporate i germogli di soia e cuocete per 1 minuto.

Versate la salsa di soia e l'olio di sesamo nel wok e saltate per mescolarli con il riso. Aggiungete le uova e il coriandolo e mescolate. Disponete nel piatto di portata e servite.



INDICE

A

aceto di riso

- Verdure in aceto di Canton 138

aceto di riso nero

- Agnello saltato con porri, cumino e aceto nero 132
- Gamberetti con peperoncino alla moda del Sichuan 72
- Insalata acidula al sesamo 80
- Insalata di noodles freddi 174
- Melanzana al vapore con foglie di coriandolo 156
- Patate alla soia con peperoncino e aceto 158
- Pollo bang bang 88
- Pollo Kung Pao 100
- Salsa rossa del Sichuan 214
- Spaghetti di soia con pomodori e funghi neri 144
- Zuppa agropiccante 46

agnello

- Agnello saltato con porri, cumino e aceto nero 132
- Crespelle con agnello arrosto 134

anatra

- Anatra laccata alla pechinese 92

anguria

- Macedonia con anguria 198

arancia

- Triangoli fritti con datteri e arancia 192

asparagi

- Asparagi grigliati al sesamo 80
- Wok di asparagi, taccole e pannocchie di mais 160

B

bambù (germogli di) 17

- La delizia di Buddha 154
- Zuppa agropiccante 46

broccoli cinesi

- Broccoli cinesi al vapore 152
- Broccoli cinesi con i fiori 152
- Gambi di broccoli cinesi saltati 152
- Noodles con broccoli cinesi 152
- Noodles di Shanghai 170
- Pesce al vapore in foglia di broccoli cinesi 152
- Sauté di broccoli cinesi 152

brodo di pollo

- Congee 186
- Ma Po Tofu 120
- Zuppa agropiccante 46
- Zuppa di mais e pollo 50

C

calamaro

- Calamari fritti 60

castagne d'acqua 17

- San Choy Bow 48

cavolo cinese

- Casseruola di mare e spaghetti di soia 66
- Involtini primavera con maiale e cavolo 34
- Involtini primavera in sfoglie di tofu 38
- Ravioli in due versioni 40
- Wok di cavolo cinese, shiitake e germogli di soia 162

cetriolo

- Anatra laccata alla pechinese 92
- Crespelle con agnello arrosto 134
- Insalata di pollo speziato 76
- Noodles pechinesi 168
- Pollo bang bang 88
- Verdure in aceto di Canton 138

char siu (salsa)

- Costine di maiale al barbecue 112
- cinque spezie (mix) 19, 213
- Anatra laccata alla pechinese 92
- Char Siu 114
- Costine di maiale al barbecue 112
- Maiale brasato di Mao 122
- Pollo affumicato con tè e spezie 90
- Pollo Hong Shao 96
- Tegame di manzo profumato 130
- Uova marmorizzate con tè nero e mix cinque spezie 26

clementina

- Gelatina di mandorle 194
- Macedonia con anguria 198

cozze

- Wok di cozze, fagioli neri e peperoncino 64

crepelle alla mandarina 216

- Anatra laccata alla pechinese 92
- Crespelle con agnello arrosto 134
- Maiale Mu Shu 118

cumino

- Agnello saltato con porri, cumino e aceto nero 132
- curry in polvere
- Spaghetti di riso saltati alla moda di Singapore 178

D-F

dattero

- Triangoli fritti con datteri e arancia 192

erba cipollina cinese

- Char Kway Teow 176
- Involtini primavera ai gamberetti 36
- La delizia di Buddha 154
- Noodles saltati con erba cipollina cinese 172
- San Choy Bow 48

fagioli neri salati 17

- Manzo saltato con peperone verde e salsa di fagioli neri 128
- Pollo saltato al peperoncino e fagioli neri 108
- Wok di cozze, fagioli neri e peperoncino 64

fagiolini

- Fagiolini saltati 146

frutti di mare

- Casseruola di mare e spaghetti di soia 66
- Sauté di frutti di mare con salsa XO 58

funghi neri secchi

- Crespelle con agnello arrosto 134
- Maiale Mu Shu 118
- Spaghetti di soia con pomodori e funghi neri 144

G

gamberetti

- Char Kway Teow 176
- Gamberetti al vapore 68
- Gamberetti arrosto con salsa hoisin 126
- Gamberetti con peperoncino alla moda del Sichuan 72
- Involtini di riso al vapore con gamberetti 32
- Involtini primavera ai gamberetti 36
- Ravioli con gamberetti e salsa rossa del Sichuan 42
- Sgusciare i gamberetti 70
- Siu Mai 30
- Spaghetti di riso saltati alla moda di Singapore 178
- Toast ai gamberetti 52
- germogli di fagioli mungo 13

La delizia di Buddha 154

- Noodles saltati con erba cipollina cinese 172
- Riso saltato vegetariano 184
- Spaghetti di riso saltati alla moda di Singapore 178
- Wok di cavolo cinese, shiitake e germogli di soia 162

H

hoisin (salsa) 15

- Ali di pollo hoisin 126
- Anatra laccata alla pechinese 92
- Crespelle con agnello arrosto 134
- Maiale Mu Shu 118
- Pollo arrosto con salsa hoisin 126
- Salsa hoisin per intingere 126
- Spiedini di maiale hoisin 126
- Vinaigrette hoisin 126

L-M

limone

- Pollo al limone 78

litchi

- Gelatina di mandorle 194
- Macedonia con anguria 198

maiale

- Char Siu 114
- Costine di maiale al barbecue 112
- Formiche che salgono sugli alberi 166
- Involtini primavera con maiale e cavolo 34
- Ma Po Tofu 120
- Maiale brasato di Mao 122
- Maiale Mu Shu 118
- Noodles di Shanghai 170
- Noodles pechinesi 168
- Pancetta di maiale croccante al mix cinque spezie 116
- Ravioli in due versioni 40
- San Choy Bow 48
- Siu Mai 30
- Spiedini di maiale hoisin 126

mais

- La delizia di Buddha 154
- Wok di asparagi, taccole e pannocchie di mais 160
- Zuppa di mais e pollo 50

maizena 17

- Cartocci di riso glutinoso 180
- peperone verde
- Involtini primavera con maiale e cavolo 34
- Ravioli con gamberetti e salsa rossa del Sichuan 42
- Siu Mai 30
- Toast ai gamberetti 52
- Zuppa agropiccante 46
- Zuppa di mais e pollo 50

mandarino sciropato

- Tapioca al mandarino 206

mandorla

- Biscotti alle mandorle 202
- Gelatina di mandorle 194
- Pollo saltato alle mandorle 106

mango

- Crespelle al mango 204

manzo

- Manzo saltato con broccoli e salsa di ostriche 124
- Manzo saltato con peperone verde e salsa di fagioli neri 128
- Tegame di manzo profumato 130

melanzana

Melanzana al vapore con foglie di coriandolo 156

miele

- Costine di maiale al barbecue 112
- Noci caramellate 190
- Pollo bang bang 88

N-O

noci

- Noci caramellate 190

noodles all'uovo

- Noodles con broccoli cinesi 152
- Noodles con soia e sesamo 80
- Noodles saltati con erba cipollina cinese 172
- Zuppa di noodles al pollo 44

noodles di frumento

- Insalata di noodles freddi 174
- Noodles pechinesi 168

noodles di riso

- Char Kway Teow 176
- Involtini di riso al vapore con gamberetti 32

noodles hokkien

- Noodles di Shanghai 170

P

pasta di sesamo cinese

- Pollo bang bang 88

pasta per ravioli cinesi (wonton)

- Ravioli con gamberetti e salsa rossa del Sichuan 42
- Siu Mai 30
- Triangoli fritti con datteri e arancia 192

pasta per ravioli fatta in casa 218

- Ravioli in due versioni 40

patate

- Patate alla soia con peperoncino e aceto 158

pepe del Sichuan 19

- Insalata di pollo speziato 76
- Ma Po Tofu 120
- Mix cinque spezie 213
- Noodles pechinesi 168

peperoncino 19

- Fagiolini saltati 146
- Gamberetti con peperoncino alla moda del Sichuan 72
- Maiale Mu Shu 118
- Patate alla soia con peperoncino e aceto 158
- Pollo Kung Pao 100
- Pollo saltato al peperoncino e fagioli neri 108
- Pollo Shang Tang 102
- Salsa al peperoncino 210
- Tofu fritto e sale speziato 142

peperone rosso

- Sauté di frutti di mare con salsa XO 58

peperone verde

- Manzo saltato con peperone verde e salsa di fagioli neri 128
- Pollo saltato al peperoncino e fagioli neri 108
- Spaghetti di riso saltati alla moda di Singapore 178

pesce

- Casseruola di mare e spaghetti di soia 66
- Pesce al vapore in foglia di broccoli cinesi 152
- Pesce con zenzero e cipollotti 62

piselli

- Riso saltato di Yangzhou 182

pollo

- Ali di pollo con soia e sesamo 80
- Ali di pollo croccanti con sale al mix cinque spezie 54
- Ali di pollo hoisin 126
- Cartocci di riso glutinoso 180
- Congee 186
- Insalata di pollo speziato 76
- Pollo affumicato con tè e spezie 90

Pollo al limone 78

- Pollo arrosto con salsa hoisin 126
- Pollo bang bang 88
- Pollo croccante con salsa allo zenzero e cipollotto 98
- Pollo e riso di Hainan 86
- Pollo e salsiccia cinese in cocotte 104
- Pollo fritto al sesamo 80
- Pollo Hong Shao 96
- Pollo in tre tazze 82
- Pollo Kung Pao 100
- Pollo saltato al peperoncino e fagioli neri 108
- Pollo saltato alle mandorle 106
- Pollo Shang Tang 102
- Tagliare un pollo 94
- Zuppa di mais e pollo 50
- Zuppa di noodles al pollo 44

pomodoro

- Spaghetti di soia con pomodori e funghi neri 144
- Zuppa agropiccante 46

R-S

ravanello

- Verdure in aceto di Canton 138

sale al mix cinque spezie 213

- Ali di pollo croccanti con sale al mix cinque spezie 54
- Involtini primavera con maiale e cavolo 34
- Pancetta di maiale croccante al mix cinque spezie 116

sale al peperoncino 212

- Calamari fritti 60
- Insalata di pollo speziato 76
- Tofu fritto e sale speziato 142

salsa al peperoncino 210

- Agnello saltato con porri, cumino e aceto nero 132
- Formiche che salgono sugli alberi 166
- Pesce con zenzero e cipollotti 62
- Siu Mai 30
- Spaghetti di riso saltati alla moda di Singapore 178
- Wok di cozze, fagioli neri e peperoncino 64

salsa allo zenzero e cipollotto 210

- Pollo affumicato con tè e spezie 90
- Pollo croccante con salsa allo zenzero e cipollotto 98
- Pollo e riso di Hainan 86

salsa di ostriche 14

- Cartocci di riso glutinoso 180
- Char Kway Teow 176
- Involtini primavera con maiale e cavolo 34
- La delizia di Buddha 154
- Manzo saltato con broccoli e salsa di ostriche 124
- Noodles di Shanghai 170
- Pollo e salsiccia cinese in cocotte 104
- Pollo Kung Pao 100
- Pollo saltato alle mandorle 106
- San Choy Bow 48

salsa di prugne

- Char Siu 114
- Involtini primavera con maiale e cavolo 34
- Toast ai gamberetti 52

salsa di soia al peperoncino 214

- Gamberetti al vapore 68
- Involtini di riso al vapore con gamberetti 32
- Involtini primavera in sfoglie di tofu 38

salsa rossa del Sichuan 214

- Ravioli con gamberetti e salsa rossa del Sichuan 42
- Ravioli in due versioni 40

salsiccia cinese

- Char Kway Teow 176
- Pollo e salsiccia cinese in cocotte 104
- Riso saltato di Yangzhou 182

sciroppo di riso

Anatra laccata alla pechinese 92

- Pollo croccante con salsa allo zenzero e cipollotto 98

sesamo (semi di)

- Involtini primavera ai gamberetti 36
- Noci caramellate 190
- Noodles saltati con erba cipollina cinese 172
- Toast ai gamberetti 52

sfoglie di pasta per involtini primavera

- Involtini primavera ai gamberetti 36
- Involtini primavera con maiale e cavolo 34

shiitake 13, 17

- Cartocci di riso glutinoso 180
- Involtini primavera in sfoglie di tofu 38
- La delizia di Buddha 154
- Pollo e salsiccia cinese in cocotte 104
- San Choy Bow 48
- Siu Mai 30
- Tegame di manzo profumato 130
- Wok di cavolo cinese, shiitake e germogli di soia 162
- Zuppa agropiccante 46

spaghetti di riso

- Spaghetti di riso saltati alla moda di Singapore 178

spaghetti di soia 17

- Casseruola di mare e spaghetti di soia 66
- Crespelle con agnello arrosto 134
- Formiche che salgono sugli alberi 166
- Pollo bang bang 88
- Spaghetti di soia con pomodori e funghi neri 144

spinaci d'acqua

- Spinaci d'acqua saltati con tofu fermentato 150

T-U

taccole

- Involtini di riso al vapore con gamberetti 32
- Wok di asparagi, taccole e pannocchie di mais 160

tè al gelsomino 17

- Pollo affumicato con tè e spezie 90

toban djan (salsa di fave e peperoncino rosso)

- Ma Po Tofu 120
- Noodles pechinesi 168

tofu 13

- Involtini primavera in sfoglie di tofu 38
- La delizia di Buddha 154
- Ma Po Tofu 120
- Tofu fritto e sale speziato 142
- Zuppa agropiccante 46

tofu fermentato

- Spinaci d'acqua saltati con tofu fermentato 150

uova

- Biscotti alle mandorle 202
- Char Kway Teow 176
- Crespelle al mango 204
- Maiale Mu Shu 118
- Riso saltato di Yangzhou 182
- Riso saltato vegetariano 184
- Tartellette all'uovo 200
- Uova marmorizzate con tè nero e mix cinque spezie 26

X

XO (salsa)

- Sauté di frutti di mare con salsa XO 58

Z

zenzero 13

IL LIBRO DI RIFERIMENTO PER AVVICINARSI ALLA CUCINA CINESE E
SCOPRIRE GLI INGREDIENTI FONDAMENTALI,
LE TECNICHE DI BASE E I PIATTI PIÙ EMBLEMATICI: I RAVIOLI RIPIENI DI
MAIALE E DI MORBIDI GAMBERETTI, I CROCCANTI INVOLTINI PRIMAVERA,
L'ANATRA LACCATA TRADIZIONALE, LE RICETTE PER PREPARARE
GUSTOSI NOODLES O IL RISO. GRAZIE A QUESTO LIBRO SAPRETE
COME TRASFORMARE SENZA DIFFICOLTÀ UN SEMPLICE PASTO IN UNA
CELEBRAZIONE DELLA GASTRONOMIA CINESE.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

30 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 282 7



9 788867 532827