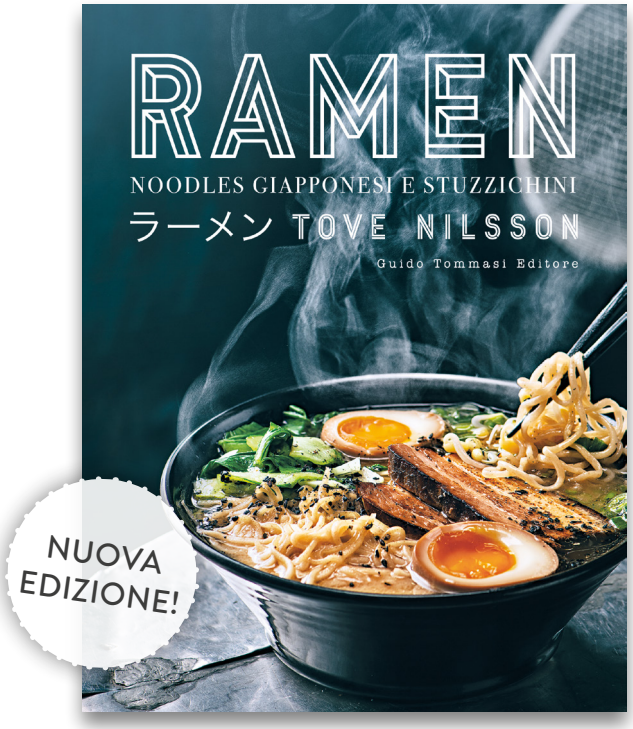


RAMEN
NOODLES GIAPPONESI
E STUZZICHINI

Tove Nilsson
fotografie di Roland Persson
e Jonas Cramby
18 x 23 cm | cartonato
collana Illustrati
152 pagine
illustrazioni a colori
€ 20 | ISBN 978 88 6753 488 3

Il ramen è un piatto apparentemente semplice: brodo, noodles e topping.

Ma in quella ciotola sono racchiusi secoli di pratica e tradizione, ore di perfezionamento e massima cura in ogni singola preparazione per rendere questa pietanza una gioia per i commensali.

Dopo questa introduzione starete pensando “perchè impiegare così tanto tempo per un piatto del genere, quando posso andare a gustarlo al ristorante?”. Tove Nilsson, autrice e fanatica di ramen, vi darà la risposta nelle pagine di questo libro, perché “fatto in casa è più buono” e soprattutto quando sul viso dei vostri ospiti apparirà un lieve sorriso di approvazione, sarete sicuramente più soddisfatti.

Quindi partite subito per questo viaggio alla scoperta del ramen: dopo una prima parte di introduzione e storia delle singole componenti di questa delizia, Tove vi spiegherà come creare un buon brodo dashi, un uovo marinato perfetto e dei soba elastici che faranno impazzire anche i più esigenti.

“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 (chashu), un uovo marinato in salsa di soia e altre decorazioni. Pochi piatti creano assuefazione come il ramen.”

Una volta imparate le nozioni di base, sbizzarritevi nella creazione delle ricette più disparate come kimchi ramen, sichuan pork ramen, spicy miso ramen e kotteri veggie ramen.

“Nel ramen il brodo è fondamentale. [...] Il brodo di pollo, che si utilizza per shio ramen e shoyu ramen, ha un sapore molto delicato e si ottiene bollendo in acqua solo un buon pollo o una gallina. Il secondo brodo si prepara con carne sia di pollo che di maiale ed è insaporito con funghi secchi, alghe, miso e tonno essiccato, per ottenere un’intensità e un sapore insuperabili. L’ultimo tipo è il celebre tonkotsu, un brodo che bolle fino a 48 ore con solo carne di maiale e, talvolta, un po’ di cipolla. [...]”

Ma non è finita perché potrete apprendere anche la preparazione di gyoza, tempura e okonomiyaki, per completare una tavola imbandita in stile giapponese.

Quindi rimboccatevi le maniche e indossate un grembiule: preparatevi ad essere trasportati nel cuore del Giappone per un viaggio magico fra noodles e ciotole fumanti.

ラーメン