

Ricetta di Margaretha Jüngling

Zuppa di ramen

CON BRODO RISTRETTO



*Forchetta
& Coltello*

Edizione 3 | 2017

Ricetta di Margaretha Jüngling

Ingredienti

- Ossa di maiale
- Carcassa di pollo
- Alghe kombu
- Focchi di bonito (un pesce essiccato e affumicato)
- Tagliatelle per ramen
- Chashu (arrosto di maiale)
- Ajitama (uovo sodo marinato)
- Rafano marinato
- Alghe nori
- Cipolline

Preparazione

Cuocere le ossa di maiale a fuoco vivo, ossia a pieno bollore, per 12-24 ore, fino a farle sbriciolare. Cuocere anche la carcassa di pollo a pieno bollore per 6-8 ore. Filtrare entrambi i brodi con un canovaccio.

Preparare il brodo dashi immergendo le alghe kombu e i focchi di bonito in acqua per 24 ore, quindi filtrare il brodo con un canovaccio.

Per la zuppa di ramen, unire in modo bilanciato il brodo di maiale, il brodo di pollo e il brodo dashi.

Cuocere le tagliatelle per ramen e distribuirle in scodelle alte per zuppa. Versarvi sopra il brodo e guarnire con chashu di maiale, mezzo uovo, zenzero, focchi di bonito, alghe nori e cipolline.



«Facendo cuocere le ossa a fuoco più vivo, ossia a pieno bollore, si ottiene un brodo ristretto che è piuttosto insolito alle nostre latitudini. In questo modo, però, durante la cottura vengono estratti tutti i principi nutritivi dell'osso. Gustoso e salutare!» Margaretha Jüngling



La raffinata differenza.



Svizzera. Naturalmente.