



Lezione #2:

Natale Nipponico

Ricette per due persone





fritti e rifritti

fritti e rifritti

Funghi a piacere

Per la tempura:

- 50 gr farina (o mezza e mezza con la farina di riso riso)
- 50 gr di maizena
- 4 gr (la punta di un cucchiaino) lievito istantaneo per salati
- 130 gr Acqua frizzante ghiacciata

Per il katsu

- L'acqua di una lattina di ceci
- 30 gr di farina (a occhio) + extra per infarinare
- Un pizzico di curcuma
- Abbondante panko o pangrattato

Per la maio:

- 50 ml latte di soia
- 100 ml olio di semi
- 15 ml salsa di soia
- Il succo di un lime
- Peperoncino a piacere
- Un pizzico di sale

Procedimento

Preparare la pastella della tempura e lasciarla riposare in frigo, meglio se con un po' di grumi.

Preparare il liquido della panatura 'katsuo' mescolando acqua dei ceci, farina e curcuma e lasciarla riposare in frigo. Per la tempura: passare i funghi in pastella e friggere a 170° in olio di arachidi. Per il katsuo: passare i funghi nella farina, poi nella pastella e poi nel panko e friggere a 170 gradi.

Per la maio: frullare assieme tutti gli ingredienti in un bicchiere da mini-pimer.



La torta del pastore giapponese

La torta del pastore giapponese

Per le patate:

- 800 gr di patate lessate e schiacciate
- 50 ml latte di soia
- 40 gr miso

Per il roux

- 200 gr cipolla tritata
- 1 pezzetto di zenzero
- 1 spicchio d'aglio
- 50 ml olio semi
- 3 gr sale
- 40 gr farina 0
- 15 gr curry in polvere
- 1 cucchiaino di zeste d'arancia

Per il curry:

- 2 cipolle
- 2 carote
- 300 gr funghi champignon
- 1 panetto di tofu affumicato
- 50 gr noci
- 50 gr noci del Brasile (o altra frutta secca a piacere)
- Salsa di soia qb
- 500 ml di Brodo Vegetale (o quanto necessario per coprire)

Per guarnire: pasta sfoglia

La torta del pastore giapponese

Procedimento

Lessare le patate e, da calde, schiacciarle amalgamandole con miso e un goccio di latte. Per il roux, stufare la cipolla per dieci minuti in 20 ml di olio, aggiungere aglio e zenzero grattugiati, quindi aggiungere il resto dell'olio, la farina, il curry e l'arancia arancia per fare il roux.

Far cuocere mescolando bene per un paio di minuti e lasciare riposare.

Per il curry: far rosolare cipolla a spicchi, poi le carote a dadini, poi aggiungere funghi tagliati in 4 parti, poi il tofu sbriciolato a mano, poi la frutta secca spezzettata col batticarne, tutto a fuoco allegro.

Condire con sale e pepe e coprire con brodo e salsa di soia. Far cuocere coperto finché la carota non è cotta, a quel punto lasciar ridurre il brodo a non più di 2/3 centimetri di altezza.

Aggiungere alla fine il roux e mescolare con vigore per far tirare bene. Stendere il curry in una teglia con i bordi alti, coprire con il composto di patate e guarnire con la pasta sfoglia. Infornare a 200° statico fino a doratura.



Insalata 'russa' ma verde

Insalata 'russa' ma verde

- 500 gr broccolo romanESCO
- 2 cipollotti
- 1 avocado
- Semi di Sesamo

Per la maio

- 50 ml latte di soia
- 100 ml olio di semi
- 30 gr di miso bianco
- Wasabi a piacere
- Succo di lime

Procedimento

Infrnare a 200 statico le cimette di romanESCO, unte con un po' d'olio di semi, vicine alla resistenza superiore del forno finché non sono abbrustolite.

Unirle all'avocado a dadini e ai cipollotti a fettine e condire con la salsa (frullare latte di soia, olio e un pizzico di sale, mescolare poi con miso, wasabi e lime fino a trovare un buon bilanciamento piccantino, fresco e salato).

Guarnire con code di cipollotto, sesamo e volendo riccioli di tempura.