Alessandro Borghese Kitchen Sound: ramen delle mie bramen... VIDEO

borghese-14-b471fc8c

RAMEN
TRATTO DA: PONYO SULLA SCOGLIERA
(Costo €- Tempo 30’ - Difficoltà #)

Ingredienti per 4 persone:
Per il brodo:
1.5L di acqua
300g carne di maiale
100g pollo
15g zenzero
1 carota
1 cipolla
1 gambo di sedano
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
Sale q.b.
Per il ramen:
1 porro
1 cipollotto
2 cucchiaio di miso
1 cucchiaio di zucchero di canna
1 spicchio d’aglio in camicia
80g noodles
2 uova sode
4 cucchiai di salsa di soia

3 cucchiai di sake
2 fogli di alga nori
Germogli di soia q.b.
Olio di semi q.b.

Preparazione:
Prepara il brodo con: acqua, carota, sedano, cipolla, concentrato di pomodoro, sale e le carni (pollo e maiale).
Una volta pronto, filtralo in un pentolino aggiungendo shiro miso e zenzero grattugiato. Cuoci a fuoco lento.
Nel frattempo taglia a rondelle l'aglio, il porro e il cipollotto. Ricava delle fettine spesse di carne (sia pollo che maiale) e tagliale a pezzettini. Fai rosolare il tutto in un wok con olio di semi e sfuma con il sake. Per finire incorpora lo zucchero di canna per caramellare, la soia e i germogli.
Quando il brodo sobbolle cala i noodles.
Componi il tuo ramen con: i noodles di riso sul fondo, il brodo, i pezzettini di carne caramellati, le uova sode tagliate a metà ed infine qualche listarella di alga nori.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno. E dal 3 aprile prende il via il nuovo programma con Iginio Massari "The Sweetman".