

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 cucchiaino di concentrato di pomodoro

Sale q.b.

Per il ramen:

1 porro

1 cipollotto

2 cucchiaini di miso

1 cucchiaino di zucchero di canna

1 spicchio d'aglio in camicia

80g noodles

2 uova sode

4 cucchiaini di salsa di soia

3 cucchiaini 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"](#).