KIKKOMAN

Adobo filippino vegetariano ai funghi

Tempo totale **30 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per il piatto:

80 ml	di olio vegetale
30 g	di aglio (6 spicchi), affettato sottile
300 g	di cipolla, tagliata a spicchi sottili
1,5 kg	di funghi shiitake, pleurotus e champignon, tagliati a listarelle
6	foglie di alloro
200 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1,5 l	di brodo vegetale
50 ml	di aceto di riso
20 g	di zucchero di canna

In aggiunta:

1,5 kg	di riso a chicco lungo (es. basmati), cotto

Per guarnire:

100 g	di cipollotto, parte bianca affettata finemente e immersa in acqua fredda, parte verde tagliata a pezzi grossi

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Scaldare l'olio vegetale in una padella grande e friggere l'aglio per 3–4 minuti fino a doratura. Scolare su carta da cucina e mettere da parte. Quindi saltare la cipolla per 2–3 minuti fino a renderla trasparente.

Passaggio 2

Aggiungere i funghi e cuocere per 6–7 minuti fino a leggera doratura e ammorbidimento.

Passaggio 3

Aggiungere le foglie di alloro, la Salsa di Soia Kikkoman a Fermentazione Naturale, il brodo vegetale, l'aceto di riso e lo zucchero di canna. Far sobbollire a fuoco basso per circa 15 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a quando la salsa non sarà densa e leggermente lucida.

Passaggio 4

Versare la salsa calda di funghi sul riso e cospargere con i cipollotti e l'aglio fritto.