

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.