

Brodo di noodles con cinghiale teriyaki

Tempo totale **210 Min** 60 Min Tempo di preparazione **150 Min** Tempo di cottura **180 Min** Tempo di attesa

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per la carne:

1,5 kg di lonza di cinghiale,
tagliata in porzioni da
150 g

500 ml Salsa Teriyaki Marinata
Kikkoman

150 ml di olio vegetale

Per il brodo:

100 g di zenzero, pelato,
tagliato
grossolanamente

5 spicchi d'aglio, pelati,
tagliati grossolanamente

3 anici stellati

50 g di funghi shiitake secchi

2 l di brodo di selvaggina

100 ml Salsa di Soia Biologica a
Fermentazione Naturale
Kikkoman

Per guarnire il brodo:

150 g di mini pak choi, tagliato
a spicchi sottili

150 g di funghi shiitake freschi,
tagliati a metà

100 g di cipolle rosse, affettate
molto finemente

600 g di noodles di riso

150 g di funghi enoki

In aggiunta:

30 g di crescione di shiso

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Mescola il cinghiale con la Marinata Teriyaki Kikkoman e lascialo marinare per almeno 2-3 ore (idealmente per tutta la notte). Prima di servire, rosola i pezzi di carne nell'olio vegetale per 3-4 minuti su tutti i lati. Poi cuoci in forno a 180°C (ventilato) per circa 10 minuti, per una cottura media al sangue. Lascia riposare brevemente, poi affetta sottilmente.

Passaggio 2

Aggiungi al brodo lo zenzero, l'aglio, l'anice stellato e i funghi secchi. Porta a ebollizione e fai sobbollire a fuoco basso per 2-3 ore. Poi filtra.

Passaggio 3

Sbollenta il pak choi e i funghi shiitake.

Passaggio 4

Cuoci i noodles seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e dividili nelle ciotole. Disponi gli altri ingredienti per il brodo — inclusi i funghi enoki — attorno ai noodles.

Passaggio 5

Aggiungi le fette di cinghiale nelle ciotole e versa sopra il brodo caldo. Completa con il crescione di shiso e servi.