

Ramen shoyu con anatra in brodo

Tempo totale **60 Min** 25 Min Tempo di preparazione **35 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per la salsa shoyu:

300 ml	<u>Salsa di Soia a</u> <u>Fermentazione Naturale</u> <u>Kikkoman</u>
100 ml	mirin
60 ml	sake (facoltativo)
20 g	kombu (alga secca)
20 g	funghi shiitake secchi
10 g	zenzero, a fette
10 g	aglio (2 spicchi), leggermente schiacciato
10 g	zucchero di canna

Per ramen e condimenti:

10	uova, sode e tagliate a metà
400 g	noodles secchi
800 g	petto d'anatra, con pelle
3 l	brodo di pollo
100 ml	olio di colza
200 g	funghi shiitake, tagliati a fette
400 g	baby pak choi, tagliati in quarti
150 g	mais in scatola, tagliato a metà
30 ml	Olio di Sesamo Kikkoman

Per guarnire:

50 g	cipollotti, tagliati a fettine
2	fogli di alga nori, ciascuna tagliata in 10 pezzi

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Mettere la Salsa di Soia Kikkoman, il mirin e il sake in una casseruola. Aggiungere il kombu, i funghi shiitake secchi, lo zenzero, l'aglio e lo zucchero. Scaldare delicatamente per circa 10 minuti senza portare a ebollizione. Mettere da parte la salsa per circa 20 minuti, quindi filtrare.

Passaggio 2

Marinare le uova sode tagliate a metà in un po' di salsa shoyu.

Passaggio 3

Cuocere i noodles separatamente, seguendo le istruzioni sulla confezione. Incidere a griglia la pelle dei petti d'anatra. Mettere i petti d'anatra con la pelle rivolta verso il basso in una padella fredda e far sciogliere lentamente il grasso a fuoco basso. Friggere dal lato della pelle per circa 6 minuti, poi girare e friggere per altri 2 minuti. Trasferire in forno e terminare la cottura a 160 °C con calore sopra/sotto per 8–10 minuti. Lasciare riposare brevemente, quindi tagliare a fette.

Passaggio 4

Scaldare l'olio di colza in una padella e saltare i funghi shiitake, il pak choi e il mais in scatola per 3–4 minuti, mescolando di tanto in tanto. Distribuire i noodles nelle ciotole. Aggiungere 2–3 cucchiaini di salsa shoyu e l'Olio di Sesamo Kikkoman. Versare una porzione di brodo caldo. Aggiungere le verdure, disporre le fette di anatra sopra e completare con le uova marinate. Servire

guarnendo con i cipollotti e l'alga nori.