

Gamjatang: hot pot con maiale e patate

Tempo totale **60 Min** 20 Min Tempo di preparazione **40 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.805 kJ / 670 kcal

Grassi: **41 g** Proteine: **39 g**
Carboidrati: **32 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

800 g di costine di maiale
1 cucchiaio di sale
1 porro, solo la parte verde
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaio di zenzero grattugiato
3 foglie di alloro
2 cucchiai di pasta di miso
1 l di acqua
400 g di patate
1 porro
1 cipolla
150 di funghi misti (shimeji ed enoki)
100 g di foglie di perilla o crisantemo commestibile (shungiku)
2 cucchiai [Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman](#)
4 cucchiai [Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman](#)
2 cucchiai [Olio di Sesamo Tostato Kikkoman](#)

PREPARAZIONE

Passaggio 1

800 g di costine di maiale - **1 cucchiaio** di sale - **1** porro, solo la parte verde - **3** foglie di alloro
Preparazione delle costine di maiale:
Separa le costine di maiale tagliandole singolarmente. Cospargile con il sale, strofinale bene e lasciale riposare per 10 minuti. Sciacquale accuratamente sotto acqua corrente fredda, poi trasferiscile in una pentola capiente insieme alle foglie di alloro e alla parte verde del porro. Copri a filo con acqua fredda, porta a bollore e fai cuocere per circa 10 minuti, schiumando man mano le impurità affiorate in superficie. Scola le costine e sciacquale nuovamente sotto acqua fredda.

Passaggio 2

2 spicchi d'aglio - **2 cucchiai** di zenzero grattugiato - **2 cucchiai** di pasta di miso - **1 l** di acqua
Preparazione del brodo:
Trita finemente l'aglio e lo zenzero. In una pentola grande raccogli le costine di maiale, l'aglio, lo zenzero e l'alloro della Fase 1, quindi unisci la pasta di miso e l'acqua. Porta a bollore e lascia sobbollire a fuoco dolce per 10 minuti.

Passaggio 3

400 g di patate - **1** porro - **1** cipolla - **150 g** di funghi misti (shimeji ed enoki) - **100 g** di foglie di perilla o crisantemo commestibile (shungiku)
Preparazione delle verdure:
Sbuccia le patate, tagliale a pezzi grandi e mettile in ammollo in acqua fredda. Taglia la parte bianca del porro a rondelle oblique. Lava con cura la parte verde del porro e affettala più finemente rispetto a

quella bianca. Taglia la cipolla in quattro spicchi. Separa i funghi misti in piccoli ciuffetti. Lava e trita grossolanamente le foglie di perilla o di crisantemo.

Passaggio 4

2 cucchiaini Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman **4 cucchiaini** Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman **2 cucchiaini** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman

Aggiungi le patate, la cipolla, i funghi e la parte bianca del porro della Fase 3 al brodo della Fase 2. Incorpora la Salsa di Soia Kikkoman e la Salsa Kimchi Piccante Kikkoman. Lascia sobbollire a fuoco lento per circa 30 minuti, finché le patate non saranno ben tenere. Unisci infine le foglie di perilla o di crisantemo e la parte verde del porro affettata. Completa con un giro di Olio di Sesamo Tostato Kikkoman e servi subito in tavola.