

Hot pot ispirato al Tom Yum Goong

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

Valori nutrizionali (per porzione):
2.730 kJ / 653 kcal

Grassi: **39 g** Proteine: **38 g**
Carboidrati: **40 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

8	gamberi interi con testa Teste e carapaci dei gamberi
20 g	di zenzero
600 ml	di acqua
1	peperoncino rosso
300 g	di cavolo cinese
1	cipolla
2	coste di sedano
8	pomodori ciliegini
10 g	di funghi Orecchie di Giuda essiccati
150 g	di germogli di bambù in salamoia
40 g	coriandolo
400 g	di petto di pollo
100 g	di noodles di soia
400 ml	di latte di cocco
90 ml	<u>Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman</u>
60 ml	di olio piccante

PREPARAZIONE

Passaggio 1

8 gamberi interi con testa - Teste e carapaci dei gamberi - **20 g** di zenzero - **600 ml** di acqua - **1** peperoncino rosso
Lava i gamberi. Rimuovi le teste e i carapaci, tenendoli da parte per il brodo. Pratica un'incisione poco profonda lungo il dorso di ciascun gambero ed elimina il filetto nero dell'intestino. Taglia lo zenzero a fiammifero. Trita finemente il peperoncino rosso se desideri un gusto più piccante. Metti le teste e i carapaci tenuti da parte in una pentola capiente e tosta a secco a fuoco medio. Fai cuocere finché i carapaci non diventano di un rosa vivo e iniziano ad attaccarsi leggermente al fondo. Aggiungi l'acqua, lo zenzero e il peperoncino. Porta a bollore e lascia sobbollire per 10 minuti, schiumando le impurità in superficie.

Passaggio 2

300 g di cavolo cinese - **1** cipolla - **2** coste di sedano - **8** pomodori ciliegini - **10** di funghi Orecchie di Giuda essiccati - **150 g** di germogli di bambù in salamoia - **40 g** di coriandolo - **400 g** di petto di pollo - **100 g** di noodles di soia
Lava accuratamente tutte le verdure. Taglia il cavolo cinese a pezzi a misura di boccone. Sbuccia la cipolla e tagliala a fette sottili. Elimina i filamenti più duri dalle coste di sedano e affettale obliquamente. Taglia i pomodori a metà.

Sciacqua brevemente i funghi essiccati e mettili in ammollo in abbondante acqua finché non si ammorbidiscono. Sfilaccia i funghi più grandi a pezzi a misura di boccone. Taglia a fette sottili i germogli di bambù. Trita grossolanamente il

coriandolo. Taglia il petto di pollo a striscioline sottili. Metti in ammollo i noodles di soia in acqua seguendo le istruzioni sulla confezione.

Passaggio 3

400 ml di latte di cocco - **90 ml** Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman - **60 ml** di olio piccante

Filtra il brodo della Fase 1 attraverso un colino a maglie fini e versalo di nuovo nella pentola.

Aggiungi il latte di cocco, la Salsa Ponzu al Limone e l'olio piccante. Lascia sobbollire a fuoco dolce.

Passaggio 4

Aggiungi al brodo il cavolo cinese, la cipolla, il sedano, i pomodori ciliegini, i funghi Orecchie di Giuda e i germogli di bambù. Porta a bollore e cuoci finché le verdure non iniziano ad ammorbidirsi.

Unisci il petto di pollo e i gamberi della Fase 1.

Cuoci finché il pollo non è ben cotto e i gamberi non diventano rosa e opachi. Cospargi con il coriandolo fresco.

Passaggio 5

Aggiungi i noodles di soia al brodo avanzato. Fai cuocere per 1–2 minuti o finché non diventano teneri e servi ben caldo.