

Pien Lo: l'hot pot cinese

Tempo totale **30 Min** 20 Min Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di raffreddamento

Valori nutrizionali (per porzione):
2.425 kJ / 580 kcal

Grassi: **42 g** Proteine: **25 g**
Carboidrati: **31 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

4 funghi shiitake essiccati
1 l di acqua
800 g di cavolo cinese
400 g di pancetta di maiale a fette
400 g di tofu compatto (1 panetto)
1 carota
1 cucchiaino Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman
100 g di noodles di soia
4 cucchiaini Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
Sale q.b.

PREPARAZIONE

Passaggio 1

4 funghi shiitake essiccati - **1 l** di acqua - **400 g** di tofu compatto (1 panetto) - **1** carota - **100 g** di noodles di soia
Sciacqua brevemente i funghi shiitake essiccati sotto l'acqua corrente. Mettili in ammollo nell'acqua finché non si ammorbidiscono, poi scolali e affettali finemente. Tieni da parte l'acqua di ammollo che servirà per il brodo. Taglia il tofu compatto a cubetti a misura di boccone. Con un pelaverdure, riduci la carota a fette sottili per il lungo. Metti in ammollo i noodles di soia in acqua fredda fino a farli ammorbidire.

Passaggio 2

800 g di cavolo cinese - **400 g** di pancetta di maiale a fette
Separa le foglie del cavolo cinese e sbollentale in acqua bollente per 1 minuto. Scola le foglie e lasciale raffreddare. Stendi le foglie sbollentate su un piano da lavoro e poggia sopra di esse le fette di pancetta di maiale. Arrotola saldamente il cavolo e la pancetta partendo dalla base. Taglia i rotoli ottenuti a rondelle spesse e disponili in verticale all'interno di una pentola capiente.

Passaggio 3

1 cucchiaino Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman - **4 cucchiaini** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - Sale q.b.
Aggiungi nella pentola il tofu, le fette di carota e gli shiitake affettati preparati nella Fase 1. Unisci l'acqua di ammollo dei funghi tenuta da parte nella Fase 1 con la Base per Zuppa di Ramen Kikkoman e versa il tutto nella pentola. Porta a bollore e lascia

sobbolire finché il cavolo cinese non risulta tenero e la pancetta ben cotta. Distribuisci l'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman nelle singole ciotole, aggiungi sale a piacere e mescola bene. Gusta gli ingredienti cotti intingendoli nella salsa.

Passaggio 4

Completa con i noodles di soia:
Aggiungi i noodles di soia della Fase 1 al brodo avanzato e cuocili finché non diventano teneri prima di servire.