

Yakisoba

INGREDIENTI

2 Porzioni

Per la Yakisoba:

Pasta da rāmen
Yasai (verdure miste)
Pancetta di maiale
Katsuobushi
Benishoga
Aonori

Per la salsa:

Salsa di Soia a
Fermentazione Naturale
Kikkoman
salsa Worcestershire

piccolissime quantità di:

Oyster sauce
olio di sesamo
ketchup
sake
zucchero nero
pepe

PREPARAZIONE

Passaggio 1

La chiave della ricetta è la salsa, che facciamo in casa da una ricca base Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman, la chiave umami della ricetta, a cui uniamo salsa Worcestershire, oyster sauce, olio di sesamo, ketchup, sakè, zucchero di canna e pepe. Misceliamo e teniamo da parte.

Passaggio 2

Facciamo dorare in padella della pancetta fresca di maiale e una volta croccante la teniamo da parte.

Passaggio 3

Nell'olio di cottura rilasciato saltiamo carote, cipolla e cavolo.

Passaggio 4

A parte cuociamo la pasta da rāmen. Raffreddiamo sotto acqua corrente e massaggiamo con un po' di olio di semi.

Passaggio 5

Ora tutto su fiamma alta: pasta, verdure, pancetta e la nostra salsa, da amalgamare con spatole.

Passaggio 6

Finiamo con maionese kewpie, katsuobushi, aonori e benishōga.