

Zaru soba / Soba fredda

20/01/2009 - www.iria2k.net

Ingredienti per circa due porzioni

150g di Soba

1 tazza abbondante di hondashi

½ tazza di salsa di soia (non troppo salata, in caso diluitela con acqua)

¼ di tazza di mirin

1 cucchiaino di zucchero

1 foglio di alga nori tostata

1 cipollotto verde

1 cucchiaino di wasabi

alcune fettine di rapa takuwan (opzionale)

Soba

Cuocete la soba in acqua bollente (non salata) come dei normali spaghetti.

Scolateli quando sono ancora al dente e sciacquateli in acqua corrente (fredda!).

Metteteli in una ciotola con acqua ghiacciata intanto che preparate il condimento.

Condimento

Unite l'hondashi, la salsa di soia, il mirin e lo zucchero in un pentolino e fateli andare a fuoco medio per una decina di minuti girando ogni tanto.

Togliere il liquido dal fuoco e farlo raffreddare (anche in frigorifero se non si ha molto tempo).

Tagliate il cipollotto a rotelline fini e mettetelo da parte.

Disponete al centro del piatto (o sullo *zaru*, se lo avete) la soba e su un lato parte del cipollotto e il wasabi (potete anche usare dei piattini a parte) e la takuwan a ventaglio.

Tagliate la nori a striscioline abbastanza corte e spargetela sulla soba.

Il liquido che avete fatto raffreddare andrà in una ciotolina a parte, considerate che la soba andrà "pucciata" in quella ciotolina quindi non sceglietene una troppo piccola.

Come si mangia (come la mangio!)

Il mio personalissimo metodo è questo:

raccolgo un po' di soba con le bacchette dal piatto e la trasferisco nella ciotolina col condimento, dopodichè prendo un po' di cipollotto e wasabi e mischio il tutto.

I "trasferimenti" li intervallo con una mezza fettina di takuwan :)

Buon appetito!

Siete liberi di ridistribuire questo documento a patto che citiate sempre la fonte.

Gloria - www.iria2k.net