

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Chawan-mushi

Laura · Tuesday, March 8th, 2011

Ingredienti (4 persone):

- 200g di carne di pollo, possibilmente cosce senza osso
- un cucchiaino di salsa di soia
- un cucchiaino di sake
- 2 uova
- mezzo cucchiaino di sale
- 4 shiitake freschi sono funghi (nome latino *Lentinula edodes*), si possono usare quelli secchi se non si trovano quelli freschi.
- una tazza e mezzo di dashi (brodo base)
- 8 bacche di ginnan
- kamaboko (opzionale, io non l'ho trovato)

Preparazione:

Togliamo dal pollo la pelle e il grasso e tagliamolo a tocchetti che poi saranno messi nella salsa di soia e sake.

Tagliamo il gambo agli shiitake e dividiamoli in 4 spicchi. In caso di funghi secchi teniamoli un pò a mollo in acqua tiepida.

Prendiamo le uova e mettiamole in una ciotola e sbattiamole per un pò, aggiungiamo il sale, il dashi e un cucchiaino di salsa di soia.

Ora prendiamo 4 tazze meglio se senza manico e prepariamo anche qualcosa per coprirle, se non abbiamo un set di tazze con coperchio possiamo usare dei piattini da caffè.

Prendiamo il kamaboko (se lo abbiamo) e sistemiamolo sul fondo delle tazze. Aggiungiamo il pollo, le bacche di ginnan e gli spicchi di shiitake.

Versiamo il preparato con l'uovo nelle tazze facendolo passare attraverso un colino.

Se avete il castello per la cottura al vapore sistemiamoci le tazze dentro, altrimenti ne possiamo creare uno con una pentola dal fondo spesso... sistemiamo dentro uno straccio e qualche foglio di carta assorbente e mettiamo le tazze a preparate a bagno

maria in 2 o 3 cm d'acqua.

Copriamo la pentola lasciando un pò aperto per far fuoriuscire un pò di calore e portiamo l'acqua a ebolizione a fiamma viva.

Una volta portata a ebolizione lasciar cuocere per circa 12 minuti.

La consistenza deve essere molto morbida per avere una prova della riuscita.

Serviamolo in tavola così come esce dalla pentola. E ricordiamo agli ospiti che va mangiato direttamente nella tazza con un cucchiaino e che ovviamente è molto bollente.

This entry was posted on Tuesday, March 8th, 2011 at 8:23 pm and is filed under [Antipasti](#), [Giapponesi](#), [Internazionali](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.