

## **GIAPPONE**

### **Dolce di carote (Gajar Halwa)**

*dosi per 10 porzioni*

**2 kg di carote**  
**250 g di zucchero**  
**80 g di mandorle pelate**  
**120 g di burro chiarificato**  
**80 g di pistacchi**  
**2 l di latte**  
**cardamomo verde**

#### **Preparazione:**

pelare e grattugiare le carote a julienne.

Portare ad ebollizione il latte e unire le carote, quindi abbassare la fiamma e lasciar cuocere a fuoco lento.

Durante la cottura mescolare spesso, lasciando cuocere sino ad ottenere una purea.

Unire lo zucchero e il burro; continuare la cottura finché la crema non risulti leggermente caramellata.

Al termine, unire qualche capsula di cardamomo, le mandorle e i pistacchi tritati grossolanamente.

Lasciar intiepidire e servire.

## **Fritto di crostacei, pesce e verdura (Tempura)**

*dosi per 10 porzioni*

**800 g di filetti di pesce**  
**700 g di punte d'asparago**  
**600 g di melanzane**  
**300 g di farina**  
**20 cipolline novelle**  
**10 gamberoni**  
**2 tuorli**  
**olio per friggere**  
**sale**  
**salsa di soia**  
**sakè**  
**glutammato**

### **Preparazione:**

preparare la pastella sbattendo i tuorli d'uovo in una bacinella e aggiungendo 2 bicchieri di acqua ghiacciata, quindi unire la farina e mescolare, cercando di evitare che la pastella diventi collosa.

Pulire i pesci, i crostacei, le verdure e tagliare tutto a pezzetti.

Immergere poi il tutto nella pastella, friggere in olio bollente e salare.

La salsa Tentsuyu si prepara portando ad ebollizione per qualche momento un decilitro e mezzo di salsa di soia, altrettanto sakè, e unendo alla fine un pizzico di glutammato.

## **Involtini di pesce crudo e riso (Sushi)**

*dosi per 10 porzioni*

**750 g di filetti di pesce crudo**  
**500 g di riso aromatico o Basmati**  
**zucchero**  
**aceto**  
**salsa di soia**  
**olio**  
**sale**

### **Preparazione:**

lavare il riso e lessarlo in poca acqua salata.

Scolarlo e lasciarlo raffreddare, quindi condire a freddo con 2 cucchiaini di zucchero sciolto nell'aceto.

Tagliare il filetto di pesce a fettine, cospargerle di sale, lasciarle al fresco per qualche ora, quindi passarle nell'aceto.

Su ogni fettina posare una pallina di riso ben compressa, quindi arrotolare, oppure ripiegare a pacchettino.

Note: un'altra versione di questo piatto prevede di tritare finemente il pesce, mescolarlo al riso, unire alcuni tuorli d'uovo, fare delle crocchette rotonde e avvolgerle in alghe già cotte e condite. Questi involtini si gustano crudi e accompagnati da salsa di soia o da una crema realizzata con acqua e rafano in polvere.

## **Pesce crudo (Sashimi)**

*dosi per 10 porzioni*

**800 g di filetti di pesci diversi (orata, branzino, tonno, salmone, sogliola, pagello)**

**400 g di seppioline fresche**

**2 cetrioli**

**2 cipollotti**

**2 carote**

**salsa di soia**

**rafano in polvere**

### **Preparazione:**

tagliare le carote a julienne, i cipollotti a rotolini sottili, i cetrioli a fettine diagonali trasparenti.

Tagliare il pesce in bocconcini piuttosto sottili (7 mm circa di spessore); affettare le seppie a striscioline.

Preparare i singoli piatti, disponendovi sia il pesce, sia le verdure; a lato di ognuno di questi piatti, mettere in tavola la salsa di soia e il rafano da stemperare a piacere.

I bocconcini di pesce e di verdura vanno gustati dopo averli passati nella salsa al rafano.

## **Salmone brasato (Nizakana)**

*dosi per 10 porzioni*

**1,5 kg di salmone**

**1 grossa cipolla**

**salsa di soia**

**sakè**

**zucchero**

**zenzero**

**olio**

**sale**

### **Preparazione:**

preparare il salmone pulito e tagliato in 20 tranci.

Mescolare in una ciotola 2 cucchiaini di sakè, 8 di salsa di soia, un cucchiaino di zucchero e 2 cucchiainate d'acqua.

Scaldare l'olio in una padella e farvi imbiondire lo zenzero grattugiato e la cipolla tritata, quindi adagiarvi i tranci di salmone e farli rosolare da entrambi i lati.

Versare in padella il contenuto della ciotola, coprire e lasciar sobbollire per una decina di minuti.

Aggiustare di sale e servire caldo, irrorato di salsa e accompagnato da riso bollito.

## **Zuppa di maiale e pomodori (Fanqie roupian tang)**

*dosi per 10 porzioni*

**200 g di carne di maiale magra**  
**2 l di brodo di carne (o di pollo)**  
**4 pomodori maturi**  
**2 uova**  
**1 grossa cipolla**  
**coriandolo**  
**salsa di soia**  
**sakè**  
**olio**  
**sale**  
**pepe**

### **Preparazione:**

tagliare il maiale a pezzettini e lasciarlo marinare con la salsa di soia e il sakè per una ventina di minuti. Tagliare i pomodori a pezzetti. Pelare la cipolla e tritarla.

Scaldare un filo d'olio in una pentola a fondo largo e farvi dorare la cipolla, quindi unire la carne e cuocere per alcuni minuti.

Aggiungere i pomodori, versare il brodo, salare e pepare.

Continuare la cottura a fuoco dolce e, quando la carne è cotta, incorporare nella zuppa le uova sbattute.

Completare con coriandolo tritato e servire caldo.