



Giappone - Fonduta giapponese - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

piatto unico - ingredienti tipici - Giappone

Ingredienti :

600g di romsteak - 300g di vermicelli giapponesi - 1 cavolo giapponese - 4 piccoli porri - 1 grosso germoglio di bambù - 12 funghi secchi - 200g di tofu - 1,5 l di brodo di pollo - 300g di spinaci

Ricetta :

Reidrata per 30 minuti i funghi secchi nell'acqua tiepida, sgocciolali e tagliati. Taglia i porri precedentemente lavati. Lava e taglia a strisce gli spinaci. Taglia il cavolo cinese a pezzi, il germoglio di bambù a lamelle e il tofu in 6 pezzi. Fai cuocere i vermicelli cinesi per 2 minuti nell'acqua salata. Versali in un'insalatiera d'acqua fredda poi sgocciolali e tagliati in pezzi di 5 cm. Disponi gli ingredienti in 4 piatti. In un tegame, fai scaldare 1,5 litri di brodo di pollo poi immergici la carne e le verdure, lascia cuocere a fuoco vivo poi aggiungici i vermicelli e continua la cottura per 3 minuti.

eCucinando.it