

Il Ramen giapponese: ecco come farlo in casa

Autore: francesca

Data: 01 Ottobre 2012



Il ramen è il piatto più noto della cucina giapponese. Si tratta di spaghetti immersi in una ciotola piena di brodo decorati da una fetta di uovo lesso e varie componenti della cucina giapponese. Il ramen si presenta in varianti infinite ma **i gusti principali sono:**

1. *shio*
2. *shoyu*
3. *tonkotsu*

Il primo è quello base, condito solo con sale, il secondo è a base di salsa di soia, il terzo, quello più succulento, è a base di brodo di maiale.

Il ramen è un piatto difficilissimo da fare in casa, non tanto per la sua preparazione che è semplice, ma perchè **la ricetta viene custodita segretamente dai cuochi giapponesi.**

Anche in Giappone, pertanto, se non si va a mangiarlo in dei luoghi specifici in cui viene cucinato, si deve optare per quello istantaneo in cui aggiungere tutti gli ingredienti.

Gli spaghetti giapponesi o cinesi si dividono **tra UDON e SOBA** e la differenza sta nel fatto che siano fatti o con farina e sale o con grano saraceno. **Per ottenere un ottimo piatto di Ramen**, conviene acquistare gli **spaghetti originali non istantanei per fare il Ramen** che si trovano nei supermercati.

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di ramen (spaghetti istantanei o non)
- Concentrato di brodo o dado per brodo vegetale o di carne
- 2 uova sode
- Germogli di soia freschi
- Granturco lessato in scatola
- Pepe
- Erba cipollina o porro fresco
- 2 fette di porchetta

Preparazione

1. Tagliare l'erba cipollina o porro fresco a rondelle sottili
2. Scolare e versate in una ciotola il granturco
3. Lavare i germogli di soia
4. Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua bollente come normali spaghetti. Il ramen è più buono se è al dente, quindi cuocere poco.
5. Nel frattempo, disciogliete il concentrato di brodo in acqua bollente.
6. Una volta cotti gli spaghetti scolateli bene. Disponete gli ingredienti in parti uguali nei diversi piatti sopra gli spaghetti.
7. Versate il brodo fino a coprire il tutto il contenuto. Aggiungere un bel pizzico di pepe nero, meglio se macinato grossolanamente. Il ramen va servito molto caldo.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/il-ramen-giapponese-ecco-come-farlo-in-casa/>

Generato il 18/05/2025