

SOBA NOODLE ITALO ORIENTALI

Come succede spesso a me e credo alla maggior parte di voi, le dita mi si incollano su libri e riviste di cucina e inevitabilmente sono costretta a comprarle.. una vita durissima!!! Questa volta a casa mia è arrivato "il meglio di sale&pepe" sui piatti dal mondo e in pochi giorni l'ho sfogliato e letto così tante volte da saperlo ormai a memoria. Amo la cucina Italiana e conoscere tutta la nostra cultura gastronomica già per me sarebbe un successo, sarà per questo che mi sono sempre dedicata più alla scoperta dei sapori nostrani, infatti i piatti di altre popolazioni li conosco poco. Questo non significa che non mi piacciono e non mi incuriosiscano, anzi, tutt'altro!!

Per questo nella mia dispensa oramai da troppo tempo, campeggiava una confezione di soba noodle comprata per curiosità e mai utilizzata, soprattutto per il timore di non rendergli giustizia come si deve.

Non sono mai stata nella parte Asiatica del mondo e mi dispiace moltissimo perchè credo che il più vasto continente della terra sia ricchissimo di popolazioni meravigliose, luoghi splendidi e contrasti unici al mondo! Non voglio farvi l'elenco dei posti che vorrei visitare perchè sarebbe troppo lungo ma sul podio della mia "top list" ci sono Cambogia, Vietnam e Thailandia...

Oggi però, complice il contest di Vaty e un'ispirazione arrivata da una ricetta su sale&pepe, un lungo ponte che collega Italia e Oriente mi ha fatto pensare a questo piatto!!

Il guanciale di maiale, comprato al mercatino europeo del cibo a Cervia allo stand umbro, abbinato allo scalogno di Romagna, "insolitamente" abbinati ai gamberoni, il gusto fresco e aromatico dello zenzero che dona un gusto deciso al piatto, un tocco piccante, il tutto legato dai soba noodle tipici del Giappone, che con il loro particolare sapore legano tutti gli ingredienti, ed ecco che Italia e Oriente non sono mai stati così vicini!!



ombelicodivenere.blogspot.it

SOBA NOODLE ITALO ORIENTALI

per 2 persone

160 g di Soba Noodle

8 gamberoni

70 g di guanciaie di maiale umbro

1 scalogno di Romagna

1 spicchio d'aglio

peperoncino fresco

1/2 limone (succo e scorza)

2 cm di zenzero fresco

Tagliate a striscioline sottili il guanciaie, mettetelo a soffriggere in padella senza grassi assieme allo spicchio d'aglio intero, tritate grossolanamente lo scalogno ed unitelo al guanciaie, quando saranno appena rosolati unite i

gamberoni, dai quali avrete tolto la testa, e fate cuocere qualche minuto. Versate in padella il succo di 1/2 limone, fatelo rapprendere poi unite lo zenzero grattugiato e il peperoncino fresco tritato. Togliete dal fuoco ed eliminate l'aglio.

Cuocete pochi minuti i noodle in acqua bollente salata, scolateli e buttateli nella padella con il sugo, mescolate il tutto impiattate e terminate con della scorza di limone grattugiata.





ombelicodivenere.blogspot.it



cambelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest di Vaty

Contaminazioni

la Cucina che unisce più Tradizioni



Il Contest di Vaty

Fino al 10.11.13

vatimees.vimof.blogspot.it