

In Giappone per assaggiare il Tonkatsu

Il Giappone è un paese di estrema bellezza dove ci vorrebbero mesi per visitarlo nella sua globalità, un paese dai mille contrasti con scenari mozzafiato, tradizioni millenarie, eleganza e tecnologie futuristiche. Ma la terra del Sol Levante regala anche una ricca cucina, leggera e salutare. In Giappone (www.giappone-turismo.it) contrariamente a ciò che si possa pensare non si mangia solo sushi e riso ma la cucina giapponese è varia e ricca di tantissimi altri ingredienti: gli udon (grossi spaghetti di farina di grano), i soba, spaghetti di grano saraceno, carne e verdura cucinata in molteplici modi.



Molti sono i piatti che vi consigliamo di provare una volta giunti in questa terra magica: il ramen ad esempio, un'icona giapponese, sono tagliatelle in brodo di carne o pesce con aggiunta di verdure, il Ganmodoki del tofu fritto a base di

verdure, uova e semi di sesamo bianco, gli yakiori dei tipici spiedini di carne, i tendon della croccante tempura su una ciotola di riso o ancora yakiniku carne alla griglia e la variante della cotoletta alla milanese, il tonkatsu servita solitamente con cavolo cappuccio tritato e zuppa di miso (Il miso è un condimento derivato dai semi della soia gialla, cui spesso vengono aggiunti cereali).



Per farvi vivere un pò di Giappone ecco qui di seguito la ricetta per preparare il tonkatsu:

Ingredienti:

- 1 fetta di Lonza (rosu) di Maiale o Filetto (hire) spessa 2 cm circa
- Farina
- 1 o 2 uova, leggermente sbattute
- Panko (pane grattugiato giapponese)
- Olio per frittura
- Sale qb

- Pepe Nero macinato fresco
- Salsa Tonkatsu
- Cavolo cappuccio

Preparazione:

- Togliere il grasso in eccesso dalla fettina di carne di maiale e tagliuzzare ad intervalli regolari tutte le parti di grasso rimaste in modo che in cottura la cotoletta non si arricci.
- Con un batticarne a punte piramidali battere l'intera superficie della fetta di carne per smembrare le fibre ed ammorbidirla senza schiacciarla troppo.
- Rimodellate la fetta di carne con le mani, riportandola alla dimensione originale, aggiungete sale e pepe fresco macinato su entrambi i lati della fetta.
- Passate la carne nel piatto con la farina ed infarinatela per bene.
- Immergete la fetta di carne infarinata nell'uovo sbattuto ed infine nel panko avendo cura di ricoprirla per bene in ogni sua parte.
- Mettete a scaldare in una pentola adatta per la frittura, un bel po' di olio, la cotoletta in cottura non deve essere poggiata sul fondo e portare l'olio ad una temperatura di 175°C.
- Immergete la cotoletta e lasciate che si dori per bene rigirandola un paio di volte.
- Togliete la cotoletta dall'olio ed asciugatela velocemente su un foglio di carta assorbente, va benissimo quello del rotolo scottex.
- Tagliate la cotoletta quando è ancora calda in striscioline trasversali alla sua lunghezza di due centimetri circa.
- Servire in un piatto accompagnata da cavolo cappuccio tagliato a striscioline sottili, con la salsa Tonkatsu che può essere servita direttamente sulla cotoletta oppure a parte in un piattino da usare per intingere i

pezzi di cotoletta durante il pasto.

Vi potrebbe interessare anche questo articolo

<https://www.weekendpremium.it/wp/giappone-high-tech-le-pantofole-che-parcheggiano-da-sole-con-tecnologia-nissan/>

