MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000893
Registrata in data 29 Dic 2016 alle ore 09:36
da VINCENZO DI PRISCO

Brodo dashi

Questo è il brodo dashi, tipico giapponese, che realizziamo nel nostro WaRestaurant.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 ml di acqua fredda
5 g di alga kombu
10 g di katsuobushi
2 g di sale marino

Preparazione

Adagiare l'alga kombu in infusione a freddo per cinque minuti nell'acqua. Riporre su fiamma media e portare l'acqua a 95°. Togliere il kombu (potrà essere riutilizzato per altre ricette). Inserire il katsuobushi. Quando l'acqua sarà giunta a ebollizione il katsuobushi si "aprirà" e potremo spegnere la fiamma. Aggiungere 2 g di sale. Lasciar riposare per 5 minuti e filtrare.