



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000894

Registrata in data 29 Dic 2016 alle ore 09:50

da VINCENZO DI PRISCO

Takoyaki

Polpettine di pastella giapponese, tipico street food di Osaka che noi serviamo come entrée al nostro WaRestaurant.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 15 persone

200 g di farina w 150
1 g r di baking powder
400 ml di brodo dashi
150 g di uova
150 g di polpo cotto tagliato a cubetti
erba cipollina tritata q.b.
katsuobushi q.b.
beni shoga q.b.
alga nori essiccata q.b.

Preparazione

Creare una pastella abbastanza liquida con il brodo dashi, la farina, le uova ed il baking powder (aggiunto sul finale). Cuocere le polpette nel takoyaki-ki. Una volta creata la crosticina inferiore, aggiungere beni shoga, polpo ed erba cipollina. Capovolgere le polpettine e portare a cottura. Decorare con velo di katsuobushi e alga nori essiccata e tritata.