



JAPAN HOUSE

SÃO PAULO

Série 'Culinária Japonesa'

Episódio 6 – Composição

- Assista ao episódio da série 'Culinária Japonesa' sobre composição:
<https://youtu.be/CzwWqeKZGCA>
- Ouça o episódio do 'Podcast Japan House SP' sobre composição:
<https://youtu.be/etPhkDqd4r8>

Receitas:

Zaru soba

Macarrão de trigo sarraceno japonês, servido frio na esteira de bambu.

Mentsuyu | Caldo para macarrão

Ingredientes:

- 700 ml de dashi
- 100 ml de shoyu
- 100 ml de mirin

Modo de preparo:

1. Para fazer o caldo, aqueça o mirin em uma panela e deixe evaporar o álcool.
2. Adicione o shoyu e o dashi, e ferva para incorporar todos os ingredientes.
3. Deixe esfriar um pouco em temperatura ambiente e leve à geladeira para esfriar - ou coloque o caldo em um recipiente sobre outro maior com água e gelo e mexa para esfriar rapidamente. Reserve.

Soba

Ingredientes:

- 4 porções de macarrão do tipo soba
- 4 colheres de sopa de cebolinha finamente cortada
- 1 colher de sopa de wasabi em pasta

Modo de preparo:



JAPAN HOUSE

SÃO PAULO

1. Cozinhe o soba em bastante água fervente - o fio de macarrão deve estar ligeiramente firme à mordida.
2. Escorra e enxague o macarrão em água fria. Coloque em um recipiente com água e gelo para resfriar mais um pouco. Escorra.
3. Divida o soba em 4 pratos ou esteiras de bambu próprias.
4. Divida o caldo em 4 tigelas individuais e sirva com uma porção de cebolinha e de wasabi à parte.

Cada um se serve temperando e mergulhando o soba no caldo frio a gosto.

* O soba é delicioso servido simplesmente assim, bem leve e refrescante. Um dos acompanhamentos clássicos é o tempurá de camarão e de legumes.