



Sojasun

Burger Grano e Lupino è una nuova ricetta che va ad aggiungersi alla gamma di burger vegetali composta da Sojasun Burger Asparagi e Sojasun Burger Pomodoro e Olive.



Il sushi è molto di più che mettere del pesce sul riso. Il sushi è una forma d'arte.

JIRO ONO

Hausbrandt

100 %Arabica, l'aroma dolce e avvolgente e il corpo leggero ne fanno un caffè a cui è difficile rinunciare. Grazie alla particolare macinatura è ideale per la preparazione in moka.



CURIOSITÀ In giapponese "pasto" si dice gohan, letteralmente "riso al vapore": il piatto ha un'importanza tale nella cucina che, gohan ha finito per significare tutti i tipi di pasto.

Wagyu Beef

Il termine Wagyu letteralmente significa "bue giapponese" e identifica alcune razze di bovini del Sol Levante contraddistinte da una carne "marmorizzata" (con una texture caratterizzata da fitte e sottili striature di grasso che, alla vista, ricordano quelle del marmo), un tessuto ricco di grassi insaturi (presenti tra l'altro negli alimenti della dieta mediterranea come l'olio d'oliva) e aminoacidi "bruciagrassi" come l'alanina e la treonina.

Queste sue caratteristiche infatti offrono alla carne una prelibatezza assoluta. Perché ha un'eccezionale morbidezza, succosità e sapore dati da un basso punto di fusione dei grassi che si sciolgono alla temperatura corporea umana.



Cocktail d'Oriente

La cucina del ristorante MU FISH di Nova Milanese intreccia, con grande sapienza, ricette tipiche di Hong Kong e dell'Oriente asiatico, con ingredienti e ispirazioni occidentali. Con questo spirito è nato il cocktail molto apprezzato Asian Mule.



LA RICETTA

Asian Mule

Ingredienti

4 cl umeshu infuso allo shiso
2 cl Nikka pure malt black
3 cl sciroppo di zenzero
3 cl succo di lime
Ginger beer

Preparazione

Usare la tecnica shake and strain. Quindi versare tutti gli ingredienti nello shaker eccetto il ginger beer, aggiungere ghiaccio e agitare. Filtrare nel bicchiere e completare con ginger beer. Guarnire con lime disidratato e zenzero.



LA RICETTA

Seafood Ramen

Ricetta proposta da wagamama.it

Ingredienti per 2 persone

250g di noodles
1l di brodo vegetale o di pollo
50g di taccole e pannocchiette di mais
10 calamari piccoli
4 gamberi
2 bastoncini di granchio
2 fette sottili di kamaboko-aka
12 pezzi di menma (bamboo)
25g di alga wakame
4 cipollotti

Preparazione

Cuoci i noodles in acqua bollente per 2-3 minuti. Scolali e falli raffreddare con dell'acqua fredda. Porta a bollire il brodo e aggiungi le taccole, le pannocchiette di mais e fai cuocere per circa 3 minuti. Aggiungi i calamari e lascia cuocere per un minuto. Ora aggiungi i gamberi e toglila pentola dal fuoco. Dividi i noodles in due ciotole e versaci sopra il brodo precedentemente cotto con le verdure e il pesce. Arricchisci la ciotola di ramen con bastoncini di granchio, kamaboko-aka, menma, alga wakame e cipollotti tagliati sottili.

