



Tempura di pesce e verdura con salsa ponzu

by Chef Saša Pribičević

Per la salsa ponzu

Ingredienti:

- 100 ml di limone o succo d'arancia
- 100 ml di mirin (vino dolce di riso)
- 100 ml di salsa di soia
- 10 g di fiocchi di palamita essicata
- 10 g di zucchero

Preparazione:

- 1) Versate il mirin in una padella e scaldatelo ai fornelli finché l'alcol non evapora.
- 2) Aggiungete un cucchiaino da tavola di zucchero.
- 3) Mescolate finché lo zucchero non viene assorbito e scaldate fino a raggiungere circa 80°C.
- 4) Aggiungete il succo.
- 5) Quando il composto raggiunge la temperatura di cui sopra spegnete i fornelli e spargete i fiocchi di palamita sulla salsa.
- 6) Se non avete fiocchi di palamita potete farne a meno.
- 7) Lasciate raffreddare e poi scolate.

Per la tempura

Ingredienti:

- 1 zucchina (circa 30 g)
- 1 melanzana (30 g)
- 1 pezzo di filetto di pesce bianco (30 g)
- 4-5 asparagi
- 100 g di farina
- 200 ml di acqua ghiacciata
- Un pizzico di sale
- Un cucchiaino da tavola d'olio



Preparazione:

1. Per fare la pastella mischiate acqua, farina, sale ed olio in un insalatiere di medie dimensioni. Assicuratevi che la pastella sia sottile ma non acquosa.
2. Utilizzate un paio di bastoncini per mescolare gli ingredienti in maniera un po' grossolana, lasciando dei grumi. Questo renderà la pastella più croccante dopo la frittura.
3. Riscaldare l'olio a 190°C in una padella wok oppure in una padella da frittura larga e profonda.
4. Ricoprite leggermente le verdure ed il pesce a pezzi con la farina avanzata, quindi immergeteli nella pastella per la tempura e adagiateli nell'olio pezzo a pezzo con cura.
5. Friggete e girate ciascuno dei pezzi di tanto in tanto fin quando non diventano leggermente dorati e croccanti. Asciugate l'olio in eccesso con il tovagliolo di carta da cucina.

SUGGERIMENTO: Per fare una tempura croccante utilizzate acqua ghiacciata per la pastella ed assicuratevi che la temperatura dell'olio non sia inferiore ai 190°C.

Come servire:

1. Riponete la frittura in tovagliolo di carta da cucina perché assorba l'olio in eccesso, quindi servite in un cestino di bambù, oppure su un piatto, insieme alla salsa ponzu.
2. Potete servire la tempura anche con salsa di soia, salse a base di soia o maionese aromatizzata. Se decidete di servirla come piatto principale aggiungete una scodella di riso.

Video:

youtu.be/pu7hdknv1Fk