

CONTORNI

Tempura di verdure

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

COTTURA

15 min

Ingredienti per 4 persone

Pastella per tempura (v. ricetta)	80 cl
Melanzana lunga tagliata in due in lungo	1/2
Carota	1
Fagiolini	6
Funghi champignon piccoli	8
Cipolla piccola	1
Taccole	8
Asparagi piccoli	4
Salsa tempura (v. ricetta)	
Condimento al daikon (v. ricetta)	
Olio per friggere	
Sale	

Preparazione

- 1 Tagliate la mezza melanzana in quattro fette sottili per il lungo, poi tagliatele in quattro. Mettete i pezzi in un setaccio e cospargeteli di sale. Lasciate scolare per 30 minuti.
- 2 Nel frattempo, grattate la carota, lavatela e tagliatela in 16 fettine di 3 mm di spessore. Togliete i fili e lavate i fagiolini. Tagliateli in due, poi in pezzetti di 5 cm.
- 3 Togliete la parte sabbiosa del gambo dei funghi, lavateli e tagliateli in quattro. Sbucciate la cipolla e tagliatela in fette di 5 mm di spessore, poi scomponetele in anelli.
- 4 Togliete i piccioli alle taccole e lavatele. Mondate gli asparagi e lavateli. Asciugate le verdure e mettetele su un vassoio vicino alla friggitrice.
- 5 Sciacquate le melanzane sotto l'acqua corrente e asciugatele accuratamente. Mettete anche queste sul vassoio. Mettete una ciotola di salsa tempura e una di condimento al daikon davanti a ciascun commensale.
- 6 Fate scaldare l'olio a 180 gradi. Quando gli invitati sono a tavola, preparate 40 cl di pastella per tempura.

- 7 Organizzatevi come segue: con bastoncini o con due forchette, immergete l'asparago nella pastella e gettatelo nell'olio caldo; fate friggere per trenta secondi.
- 8 Immergete quattro fettine di carota nella pastella e gettatele nell'olio; contate un minuto. Immergete tre pezzi di fagiolini e due pezzi di melanzana nella pastella e gettateli nell'olio; contate trenta secondi.
- 9 Immergete due pezzi di fungo, tre anelli di cipolla e due taccole nella pastella e gettateli nell'olio. Quando tutte le verdure saranno nell'olio, fate friggere ancora un minuto.
- 10 Tirate fuori le verdure cotte dalla friggitrice con il cestello metallico e fatele sgocciolare su una griglia ricoperta di carta assorbente. Disponete le verdure a gruppi su un piatto caldo e servite subito.
- 11 Procedete alla cottura di un'altra infornata allo stesso modo. Quando la prima preparazione della pastella è esaurita, o comincia a essere appiccicosa, preparatene un'altra.
- 12 Ogni commensale consuma la sua porzione quando gli viene servita immergendo gli alimenti nella salsa e nel condimento al daikon. In un pasto giapponese, ogni piatto è una composizione artistica di sè.
- 13 La forma e il colore degli alimenti, nonché il modo in cui sono presentati, sono importanti quanto il sapore. La tempura non sfugge a questa norma.
- 14 Scegliete i piatti in funzione del delicato colore dorato delle verdure fritte. Non appena una porzione è cotta, disponete i diversi pezzi sul piatto, servite immediatamente uno degli invitati, poi procedete il più rapidamente possibile.
- 15 Questa specialità giapponese ha fatto il giro del mondo e tuttavia non ha perso il suo carattere orientale originario. Provatela anche come piatto unico.