

I soba (蕎麦, o Udon: gli udon sono la stessa pasta ma più spessa) sono un piatto della cucina giapponese consistente in sottili tagliatelle di grano saraceno, solitamente cotte e servite con varie guarnizioni e condimenti. Il piatto standard è la kake soba, ossia "soba in brodo" consistente di tagliatelle di soba bollite e servite in una tazza di brodo caldo chiamato tsuyu e fatto con dashi, mirin e salsa di soia, guarnito con fettine di negi (cipolletta). La soba Ni-hachi ("due-otto") consiste di due parti di farina di frumento e otto di farina di grano saraceno.

In Giappone le tagliatelle di soba sono servite in diversi luoghi. Sono un cibo popolare e veloce venduto sia in banchetti alle stazioni dei treni in tutto il Giappone, sia in ristoranti esclusivi e dedicati. Le tagliatelle di soba più famose provengono dalla prefettura di Nagano.



INGREDIENTI

- Farina di grano saraceno (o grano tenero o grano duro, anche da mischiare in proporzioni diverse a seconda della consistenza che vogliamo dare ai soba)
- Acqua

- Cipollotto tritato
- Salsa di soia
- Mirin
- Zucchero
- Dashi

PREPARAZIONE

- Preparare in un pentolino dashi, mirin zucchero e salsa di soia con dell'acqua per fare il brodo
- In una terrina capiente mescolare le farine con acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico
- Stendere con un mattarello l'impasto fino a farlo diventare sottile e di forma quadrata
- Cospargere della farina sopra all'impasto e piegarlo a metà su se stesso 3 o 4 volte
- Con un coltello affilato cominciare a tagliare i soba per ottenere tante "tagliatelle" sottili

COTTURA

- Far cuocere il brodo, quando il brodo sarà pronto, filtrarlo e lasciarlo caldo
- A parte far bollire una pentola di acqua e cuocervi i soba quanto basta (dipende dalla grandezza cui li avete tagliati)
- Scolare i soba e fermare la cottura passandoli sotto acqua fredda

IMPIATTAMENTO

- Servire i soba in scodelle
- Versare sopra il brodo per soba
- Cospargere di cipollotto tritato

I castorini hanno preparato il dashi (brodo di alghe) da soli anche perché è quasi impossibile trovarlo in Italia già pronto. Ecco la ricetta:

Il Dashi per 3 persone

Pulire il pezzo di alga konbu con un panno (è importante non lavarla, ma solo pulirla), quindi immergetela in una pentola fonda con l'acqua (non tutta, tenetevi da parte un bicchierino) e tenetela a fuoco lento per 30 minuti. Estraete ora l'alga, aggiungete il bicchiere di acqua che avete tenuto da parte e le scaglie di tonno essiccato (Kezuri-bushi). Noi abbiamo usato la bottarga di tonno!!! Una volta portato a ebollizione togliete la pentola del fuoco ed attendete fino a quando le scaglie non si saranno depositate sul fondo.

Come ultima cosa filtrate il brodo in una terrina con un colino.

Noi oltre al cipollotto tritato abbiamo finito il piatto aggiungendo dei cubetti di tofu fresco!