
Cucina giapponese

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Come preparare degli ottimi yakitori di salmone, invece che di pollo come indica la tipica preparazione, con l'aggiunta di qualche pomodoro ciliegino. Dal blog [La piccola casa](#)

Qualche sera fa, pensando a cosa preparar per cena, mi son venuti in mente gli yakitori, ovvero gli spiedini di pollo tipici della cucina giapponese. Ho quindi pensato di prepararne una variante a base di salmone e per renderli un po' più leggeri al posto del classico cipollotto ho usato del porro che trovo più dolce e leggero. Ho inoltre aggiunto qualche pomodoro ciliegino del mio [orterrazzo](#), trovo che grigliati siano davvero ottimi.

Per la marinata invece ho usato la classica ricetta, sostituendo il mirim giapponese con del vino bianco secco e un po' di brandy, più facili da reperire :)

Il piatto a parte si prepara in pochissimo tempo e vi assicuro che è davvero gustoso, è proprio il caso di dire che alla fine si fa a gara a chi ha più stecchi... Se posso solo dare un paio di consigli, direi che il primo è quello di bagnare gli stecchi tenendoli a mollo prima di usarli in modo che non brucino, e il secondo, attenti ai pomodori... quando li mangiate! Sono ottimi ma all'interno roventi :)

Ecco quindi come preparare questi ottimi spiedini giapponesi gli yakitori di salmone:

Ingredienti per una decina di spiedini

due tranci di salmone (circa 400 grammi)

un porro

una decina di pomodori ciliegini

per la salsa yakitori

6 chucchiali di salsa di soia

6 cucchiali di brodo di pesce

6 cucchiali di vino bianco secco

2 cucchiali di zucchero

2 cucchiali di brandy o sherry secco

il succo di un limone

Preparare la salsa unendo tutti gli ingredienti in un tegamino, quindi portare a bollore mescolando, a ebollizione abbassare la fiamma e lasciar andare ancora per un paio di minuti.

Eliminare la pelle dai tranci di salmone, quindi tagliarli a tocchetti, lavare i pomodori e il porro, quindi tagliare questo a tocchetti simili al salmone, preparare gli spiedini alternando salmone e porro e lasciando al centro un pomodorino.

Sistemare gli spiedini su un piatto, quindi spennellarli per bene con la marinata, lasciare quindi riposare in frigo per 30 minuti.

Accendere la griglia, sistemarci gli spiedini e cuocerli da ogni lato spennellandoli ogni tanto con la restante salsa. Cuocere per una decina di minuti sino a quando risulteranno ben abbrustoliti.

Buon appetito a tutte e tutti con questa ottima e semplice ricetta giapponese.

Dal blog [La piccola casa](#)