



Angolo dei cuccioli

La zuppa giapponese



Il mare del Giappone è molto scuro quasi verde un poco giallo e molto denso.

In questo mare nuotano tanti piccoli animaletti dai nomi molto buffi: ci sono i carotilli, gli zucchinoidi, i patatiferi, le alghe bietolate, i pomodoricoli e i cipollettilli.

In questo mare misterioso si avventurano delle strane barchette con la vela a forma triangolare chiamate crostiglioni. Quando il vento soffia forte dal nord porta anche spruzzi bianchi di neve formaggiera.

Ogni tanto arrivano dei giganti con uno strumento misterioso chiamato cucchiaino che si divertono a pescare i carotilli, i patatiferi e anche gli altri animaletti imparando a riconoscerli, poi prosciugano il mare e fanno scomparire perfino le barchette.

Mare del Giappone:

insaporire un po' d'olio con rosmarino tritato finissimo e uno spicchio d'aglio, togliere l'aglio ed aggiungere le verdure disponibili come, patata, cipolla, carote, zucchine, pomodori, bietole a coste e altre a piacere tagliate a pezzi piccoli. Far asciugare un po' ed aggiungere acqua e sale quanto basta, a cottura ultimata (circa 1 ora in pentola normale, 20 minuti in pentola a pressione) mettere da parte un mestolo a testa di verdure e passare il resto con il molinetto o il pimer e quindi riunire il tutto.

Neve Formaggiera

Formaggio grana grattugiato

Barchette crostiglioni

Tagliare a triangoli delle fette di pane spesse circa 1 cm, ottime quelle di pan carrè se disponibili, passarle al grill fino a farle appena imbiondire e spruzzarle di olio, eventualmente aggiungere un pizzico di sale (poco... o meglio niente).

Fate partecipare i giganti del mare alle varie fasi di preparazione

[Versione scaricabile file pdf 90 k](#)

Settembre 2007