

Saimin – Magnum P.I. 2018



MAGNUM P.I.

Food

In **Magnum P.I. 2018**, *reboot* dell'omonima serie, ci sono poche scene dedicate al cibo, solo in una delle prime puntate vediamo Thomas Magnum (Jay Hernandez) assaggiare una zuppa che ci siamo immaginate essere il **Saimin**, tradizionale piatto hawaiano.

Il **saimin**, molto simile al *ramen* giapponese, è una zuppa a base di brodo di pese (*dashi*) o di verdura con *noodles* (tagliolini di frumento), porro, uova sode, kamaboko (purea compressa di pesce), cipollotto, verza, pezzettini di maiale cucinati con barbecue (char siu), alga nori, salsa di soia carne, prosciutto, funghi...

E' così conosciuta che viene servita anche nei McDonald o in locali dedicati.

Ramen

Il ramen, tipico piatto giapponese, è una sorta di minestra preparata

con brodo di carne (pollo o maiale) o di dashi, noodles e vari altri ingredienti quali uova sode, pezzi di carne o pesce bolliti, alghe, verdure. Viene insaporito con la salsa di soia, lo zenzero, il sakè, il miso.

Esistono molte varianti della ricetta, in base alle tradizioni culinarie della zona.

Storia del ramen

L'origine di questo piatto è cinese, ma in Giappone si è così diffuso che viene considerato un piatto nazionale giapponese più che cinese.

Il **ramen** arriva in Giappone dopo la seconda guerra mondiale grazie ai soldati che riportarono in patria ricette tipiche della cucina cinese.

Per molto tempo era una pietanza da gustare nei ristoranti o nei baracchini, solo nel 1958 – con la creazione del ramen istantaneo da parte di **Momofuku Ando** (fondatore della *Nissin Food*) – diviene cibo da cucinare e mangiare a casa.



Ingredienti per 3 persone

→ Ricetta provata e mangiata!

Brodo vegetale o dashi (brodo leggero di pesce) 1 l

Soba noodles 250 gr

Zenzero 1 cucchiaino

Salsa di soia 2 cucchiaini

Spinacino 100 gr

Lonza di maiale 200 gr

Cipollotto 2

Uova 2

Alga 2

kamaboko (surimi colorato) 150 gr

Olio EVO 2 cucchiaini

Sale q.b.



Cuocete le uova sode.
Sgusciatele.

Preparate le alghe secondo le indicazioni.

Tagliate il maiale a fettine ed arrostitele in padella con l'olio.

Scaldate il brodo e cuoceteci i noodles

Componente la zuppa:

sul fondo il brodo con i noodles e il resto dei componenti in modo armonico.

Consigli

- Potete aggiungere funghi, fagiolini, bacon arrostito o prosciutto
- Potete preparare i singoli ingredienti con qualche ora di anticipo

