Tutti i gusti del ramen

ramen-mixer-2-56983e1a

Il significato del nome Ramen è incerto, ma i più lo associano al tipo di pasta usata per la preparazione, i noodles, diffusi nei paesi asiatici, dalla forma lunga e sottile, preparati con un impasto a base di farina e acqua (senza uova).
Si tratta di un piatto sostanzioso di cui esistono moltissime varianti: ogni località giapponese ha la propria versione. Il brodo, che può essere di pesce o di carne, viene spesso guarnito con una serie di ingredienti aggiuntivi: alghe secche, cipolla, maiale a fettine, uova, eccetera. Il Ramen (talmente diffuso da meritare ben tre musei a lui dedicati e, dal 1958, anche una versione istantanea che a tutt'oggi sfiora i 100 miliardi di confezioni l'anno) può essere inoltre insaporito con salsa di soia o di miso, ma anche con sake o zenzero.

Mangiate in pace, RAMEN!