

kuromame (黒豆)

Ingredienti

- kuromame (soia nera)	1 tazza
- zucchero	1 + 1/2 tazza
- salsa di soia	1/2 cucchiaio

Procedimento

1. Lavare i fagioli in abbondante acqua corrente in modo da eliminare tutte le impurità
2. Scolarli e metterli in una pentola, aggiungere 4-5 tazze di acqua e lasciarli a bagno per una notte
3. Il mattino seguente mettere la pentola sul fuoco, portare a bollire a fuoco alto, quindi aggiungere una tazza d'acqua
4. Eliminare con cura la schiuma bianca che si forma durante la cottura, ridurre la fiamma al minimo e continuare la cottura per circa 3 ore
5. Durante la cottura aggiungere una tazza d'acqua per 3 volte in modo che i fagioli rimangano sempre coperti da uno strato d'acqua
6. Quando i fagioli risulteranno cotti (per verificare la consistenza schiacciarne uno tra pollice e indice), aggiungere lo zucchero e far bollire ancora per 5 o 6 minuti, quindi aggiungere la salsa di soia e far bollire ancora per qualche minuto prima di spegnere il fuoco
7. Coprire la pentola con della carta stagnola e lasciar raffreddare i fagioli nel liquido di cottura
8. Trasferire i fagioli in un contenitore ermetico e conservare in frigo

