

## **renkon (蓮根)**

### ***Ingredienti***

- Renkon (radice di loto)
- Dashi            3 tazze
- Zucchero        5 cucchiali
- Sale

\*\*\*

### ***Procedimento***

1. Tagliare la radice di loto a rondelle di circa 8 mm e modellarle a forma di fiore
2. Immergere in acqua con qualche goccia di aceto. La radice di loto contiene tannino quindi per mantenere il suo colore bianco ed evitare che scurisca va immersa subito in acqua e aceto.
3. Lessare per 3-4 min in acqua e aceto
4. Eliminare l'acqua di cottura, immergere nel brodo dashi e portare a bollore
5. Una volta raggiunta l'ebollizione, aggiungere lo zucchero, il sale e abbassare la fiamma. Spegnere il fuoco dopo 4-5 minuti in modo da mantenere la consistenza del renkon che deve risultare croccante

