

satoimo (里芋)

*Il tubero di taro o **satoimo**, originario del sud-est asiatico, è un ingrediente popolare per la cucina giapponese. Si consuma lessato oppure come ingrediente di zuppe e stufati. Questo tubero ha una consistenza simile a quella della patata ma è più scivolosa. Prima di usarlo si consiglia di lavarlo e asciugarlo in luogo aerato. Inoltre, durante la lavorazione dei tuberi crudi con le mani, si potrebbe avvertire irritazione per la presenza di ossalato di calcio. Eventualmente utilizzare un paio di guanti ed evitare di toccare gli occhi o le labbra con le mani.*

Ingredienti

- Satoimo (tubero di taro) 8
- Brodo dashi 2 tazze
- Sale 1 cucchiaino
- Salsa di soia leggera 1/2 cucchiaino
- Sake 1 cucchiaio

Procedimento

1. Tagliare le patate a guscio di tartaruga rendendo più uniformi possibile la dimensione e lo spessore
2. Lavare con acqua per rimuovere l'amido e le impurità
3. Sostituire l'acqua fino a che non rimane limpida
4. Mettere le patate in una pentola con abbondante acqua e portare a bollore a fuoco medio, far bollire per 2 o 3 minuti
5. Scolarle e lavarle per eliminare la viscosità
6. Immergere le patate nel brodo dashi e riportare a bollore fino a che non risulteranno morbide quindi aggiungere il sale, la salsa di soia e il sake
7. Cuocere ancora per qualche minuto, spegnere il fuoco e lasciar raffreddare nell'acqua di cottura

