

tazukuri (田作り)

Ingredienti

- Sardine essiccate 50 gr

A)

- Zucchero 2 cucchiali

- Salsa soia 1 cucchiaio

- Acqua 1 cucchiaino

- Sake 1 cucchiaio

Procedimento

1. Spargere metà del pesce su un foglio di carta e rimuovere le impurità



2. Mettere il pesce in una padella antiaderente e scaldare lentamente a fuoco basso. Quando ne avvertirete il profumo, prenderne uno e lasciarlo raffreddare. Se la sardina si spezza in modo croccante stendere su un foglio di carta e lasciarlo raffreddare.

3. Ripetere lo stesso procedimento per il resto del pesce

4. Mettere A in una padella a fondo largo e scaldare a fuoco medio, una volta sciolto aggiungere il pesce tutto in una volta e mescolare velocemente con le bacchette



5. Aggiungere il sake e mescolare, quindi allargare il pesce sul fondo della pentola e lascia raffreddare

6. Una volta raffreddato mettere in un contenitore ermetico e conservare in frigo