

# Toki to shouga no takikomi gohan

*pollo allo zenzero con riso*

---



Per  

## Ingredienti

### Per la pasta

320 gr riso a chicco tondo  
380 gr di acqua  
150 gr di pollo disossato (coscia e petto)  
5 cm di alga kombu  
3 cm di zenzero  
1 cucchiaio di salsa di soia  
2 cucchiaini di saké  
1 cucchiaino di sale

### Procedimento

Mettere il riso in un colapasta e immergerlo in una terrina colma di acqua, mescolare con la mano, buttare via l'acqua e ripetere l'operazione fino a che risulterà trasparente. In ultimo scolare il riso, metterlo in una pentola con l'acqua, aggiungere l'alga kombu, il sale, la salsa di soia, il saké, il pollo tagliato a piccoli pezzi e lo zenzero sbucciato e tagliato a "la julienne". Chiudere con il coperchio e mettere su fuoco medio fino a che comincia a bollire, dopodiché abbassare la fiamma e lasciare cuocere per 12 minuti senza mai aprire il coperchio, dopodiché lasciare riposare per 10 minuti sempre coperto. Togliere il coperchio e mescolare il riso con un cucchiaio di legno, ma attenzione a non rovinare i chicchi di riso, fare dei movimenti come se lo voleste tagliare trasversalmente. Servire in una ciotola grande.