

3 piatti da replicare a casa per un viaggio culinario esotico a Singapore

La cucina è unione e condivisione, ma anche scoperta ed esplorazione. Attraverso queste tre ricette: Prawn Noodles Soup, Chili Crab e Chicken Rice è possibile imparare a conoscere i sapori forti e decisi della Città del Leone



Cosmopolita, dinamica e multiculturale, tutto questo è Singapore. Un paese dove convivono pacificamente la cultura cinese, araba, indiana, malese e peranakan, dove le tradizioni gastronomiche sono un'attrazione turistica imperdibile, e dove è possibile compiere un vero e proprio viaggio culinario, anche nei momenti più grigi, anche dalla cucina di casa.

In attesa di tornare padroni della nostra quotidianità, il cibo è senza dubbio un modo per viaggiare anche solo con la mente e con il palato. Cimentarsi con una ricetta nuova può essere un'esperienza curiosa e divertente, un'idea per trascorrere un pomeriggio alternativo assieme ai propri famigliari, immaginando il momento in cui potremo partire di persona per conoscere tutti i sapori che compongono la ricca e variegata tradizione culinaria di Singapore.

1. Un evergreen: la zuppa di Noodles con gamberi



Prawn Noodles Soup

I noodles nascono in Cina oltre 4mila anni fa e da lì si diffondono in Oriente.

Vengono preparati con acqua e farina (e uova in alcuni casi) e tagliati direttamente dalla sfoglia. Questa pasta simile a spaghetti può essere cotta in acqua bollente salata, frita oppure saltata nel wok e poi condita con carne, pesce e verdure. La zuppa di Noodles ricca e gustosa è un ottimo rimedio contro le fredde giornate invernali.

Per preparare un'ottima **Prawn Noodle Soup** è indispensabile cuocere le costolette di maiale o la carne di maiale in una grande pentola per il brodo; allo stesso tempo occorre soffriggere i gamberi in una padella a parte fino a quando i gusci non saranno croccanti. Inseguito bisogna aggiungere i gamberi nella pentola con la carne e far bollire a fuoco lento per circa 30 minuti. A questo punto occorre aggiungere lo zucchero, il sale, il pepe, e la salsa di soia, per conferirgli quel sapore agrodolce tipica della cucina orientale. Il passaggio successivo prevede di togliere le costolette di maiale o la carne di maiale dalla pentola, tagliare la carne a fette e metterla su un piatto da portata, riponendo gli ossi nel brodo e facendo bollire a fuoco lento preferibilmente per più 2 ore.

Infine bisogna cuocere i noodles a parte, riporli in un piatto da portata, aggiungere la carne a fette, i gamberi, ma anche germogli di fagioli e spinaci precedentemente sbollentati. Dopo aver versato il brodo ancora caldo è possibile gustare uno dei piatti più noti e replicati e del sol levante.

Ingredienti per 5 persone

Noodles freschi all'uovo o tagliatelle 500 g	Salsa di soia chiara 10 ml
Spalla di maiale 500 g	Salsa di Soia scura 10 ml
Gamberi con guscio 1kg	Costolette di maiale 300 g
Acqua fredda 3 litri	Scalogno QB
Un cucchiaino di zucchero	Germogli di fagioli 300 g
Un cucchiaio di sale	Spinaci 300 g
Pepe nero thailandese non macinato QB	

2. Un'autentica chicca made in Singapore: il Chili Crab



Chili Crab

Questo piatto è tra i più amati della tradizione singaporeana, semplice e d'impatto allo stesso tempo, ideale per chi ama il piccante e il sapore delicato dei crostacei.

Per replicare il **Chili Crab** tra le mura di casa bisogna seguire alcuni passaggi: far soffriggere in una padella grande (wok) lo scalogno, lo zenzero, l'aglio e il peperoncino, mescolando per un minuto; in seguito occorre aggiungere il granchio a pezzi e il brodo di pesce; coprire con un coperchio e portare ad ebollizione fino a quando il granchio non diventa rosso e quasi cotto (circa sei minuti). Inseguito bisogna aggiungere il concentrato di pomodoro e la salsa al peperoncino continuando a mescolare; far bollire per un minuto e condire a piacere con sale e

zucchero. A questo punto occorre unire l'amido di mais e portare nuovamente ad ebollizione per consentire all'amido di esercitare la sua azione addensante.

Infine bisogna spegnere la fiamma e aggiungere un uovo e un cipollotto continuando a mescolare. Con una spruzzatina di prezzemolo cinese, questo piatto è pronto per essere gustato! I sapori intensi e pungenti di questo piatto trasportano chiunque lo assaggi nella Città del Leone, tra quelle strade che odorano di coriandolo e spezie e **dove tutti i gastronomi trovano espressione alla loro passione per il cibo!**

Ingredienti per 2/3 persone

Un cucchiaino di amido di mais	2 tazze di brodo di pollo
7 cucchiaini di olio di arachidi	una tazzina di concentrato di pomodoro
2-3 scalogni tritati	una tazzina di salsa piccante dolce
2 cucchiaini di zenzero tritati	1 uovo
2 cucchiaini d'aglio tritati	1 cipollotto
2 granchi interi	Prezzemolo cinese QB
4 peperoncini macinati	

3. A Singapore è un piatto stellato e costa pochi dollari: è il **Chicken Rice**



Chicken Rice

L'unione di due ingredienti semplici genera una sinfonia di sapori unica ed esplosiva in uno dei piatti più autentici e genuini della tradizione asiatica. Nella Città del Leone, il **Chicken Rice** è un piatto stellato che si può gustare per pochi dollari singaporeani nei tipici **Hawker Center**, ampie aree adibite allo street food in cui assaporare le delizie di questa terra.

La preparazione del Chicken Rice può essere divisa in due fasi. La prima prevede di lessare il pollo,

precedentemente farcito con aglio, zenzero, cipollotto e un cucchiaino di sale. Nella seconda fase bisogna soffriggere in una padella scalogno, zenzero, aglio e aggiungere coriandolo e riso mescolando fino a tostatura. Qui bisogna aggiungere il brodo di pollo e portare a ebollizione a fuoco lento per circa 20 minuti, fino a quando il riso non sarà cotto. Una volta che il pollo è pronto, occorre metterlo sotto l'acqua fredda per far stringere la pelle e inseguito strofinare l'esterno con olio di sesamo e tagliarlo a pezzi. Infine bisogna disporlo su un piatto da portata, aggiungere il riso e guarnire il tutto con coriandolo, cipollotto, cetriolo e pomodoro fresco.

Ingredienti per 4/5 persone

1 pollo intero

1 spicchio d'aglio

1 pezzo di radice di zenzero fresco

2 cipollotti

Mezzo cucchiaino di sale

2 cucchiaini di olio di sesamo

3 cucchiaini di olio vegetale

1 scalogno tritato

1 tazzina di coriandolo tritato

Brodo di pollo 800 ml

Riso 500g

1 cipollotto

1 cetriolo a fette sottili

2 pomodori freschi

Grazie alla cucina è possibile scoprire un mondo nuovo, un mondo fatto di ingredienti fortemente legati alla tradizione e che solitamente non adoperiamo, affinché il tempo a disposizione non vada sprecato ma utilizzato per fare esperienza, imparare, conoscere e magari riscoprire nuove inclinazioni e passioni.

Ufficio stampa Singapore Tourism Board

P.R & Go Up Communication Partners

Gloria Peccini – gloria.peccini@prgoup.it - +39 335 276216

Marialuisa Scatena – marialuisa.scatena@prgoup.it - +39 340 5674473

Roberta Tirinato – roberta.tirinato@prgoup.it +39 349 5737351

Singapore Tourism Board

Singapore Tourism Board (STB) è l'agenzia leader di sviluppo del turismo, uno dei principali settori economici di Singapore. In collaborazione ad altri partner e alla comunità formiamo a Singapore un panorama turistico dinamico. Diamo vita a *Passion Made Possible* differenziando Singapore e mostrandola come una destinazione vibrante che ispira le persone a condividere e approfondire le loro passioni. Per maggiori informazioni visita www.stb.gov.sg o www.visitsingapore.com oppure seguici su Twitter @STB_sg.