

[Ramen, ecco dove mangiarlo a Milano](#)

written by Elisabetta Lecchini | 06/04/2016



Conoscete il Ramen, uno dei piatti tipici del Giappone? Ecco i ristoranti di Milano dove gustare le tipiche tagliatelle di frumento servite in un brodo di carne o di pesce con sapori e aromi che riportano all'Oriente.

Da un paio d'anni avrete sentito parlare del **Ramen**, un piatto tipico giapponese, le cui origini però sono cinesi. Si tratta di tagliatelle di frumento in brodo di carne o di pesce di cui non esiste una ricetta che si possa considerarsi "l'originale" ma, a seconda di dove vi trovate, potrete assaggiare numerose varianti.

Sicuramente nella varie preparazioni del Ramen non mancano mai le due componenti principali e cioè le tagliatelle e il brodo. Le prime sono preparate con farina di frumento, acqua, sale e **kansui**, un tipo di acqua ricca di sali minerali considerata ideale per la preparazione di questa pasta dai formati diversi: grandi, piccoli, di forma allungata o a nastro.

Per quanto riguarda il brodo, si tratta di brodo ristretto di pollo o maiale a cui vengono aggiunti ingredienti tipici della cucina giapponese alcuni dei quali sono reperibili nei negozi orientali presenti nelle città italiane più fornite. Parliamo dei **funghi shiitake**, del **miso**, dell'**alga kombu** e del **niboshi** o sardine essiccate.

Nei **Ramen** più noti oltre alle tagliatelle e brodo, si aggiungono diversi ingredienti come le uova, le alghe, le verdure (scalogno, spinaci, erbe). Nelle ricette più comuni la carne è quella di maiale ma esistono anche versioni con i frutti di mare, spesso mescolati al pollo, insaporiti con germogli di soia, semi di sesamo, curry, legumi e anche burro.

Per i maestri di questo piatto e per gli appassionati, il segreto per un buon Ramen risiede nel brodo ed è proprio questo che influenza l'aggiunta degli altri ingredienti e del formato di pasta che può essere soba o udon, due tipi di tagliatelle differenti per consistenza e grandezza.

Per **preparare il Ramen a casa propria**, esistono siti online dove è possibile acquistare tutti gli ingredienti ma esistono anche lattine contenenti la ricetta già pronta, preparata sia con gli udon che con la soba speziati con il pollo o il manzo. Inoltre si può trovare solo la pasta da condire a piacere.

I ristoranti a Milano dove mangiare il Ramen

Per **gustare il Ramen a Milano** vi consigliamo il nome di quale locale. Il **Ristorante giapponese Nozomi** ha due locali in città (via Pietro Calvi n. 2 e viale Piave n. 5). Sul sito www.nozomi.milano.it potrete un'occhiata al menu, ai prezzi e alle immagini dei piatti. Vi consiglio il **Miso Ramen** servito con i gyoza, i ravioli giapponesi o con il riso con aggiunta di alghe, pancetta arrosto e bamboo.

Sempre a Milano, altro nome interessante è **Zazà Ramen**, in via Solferino n. 48. Offre pasta fresca preparata in giornata, brodo senza additivi, da accompagnare con verdura, carne o frutti di mare, tre opzioni rispetto al brodo, di miso, leggermente speziato, shio, colore chiaro preparato con l'alga kombu oppure shoyu, con salsa di soia e profumo di katsuobushi. Sempre al Zazà possiamo trovare Ramen con maiale, cavolo verza e carote glassate, ovviamente con l'immane maiale, una versione ricca di verdure con taccole, fagiolini, friggirelli insieme al pollo e uova, di pesce con il finocchio, con i sette ortaggi giapponesi, con pomodori e tofu.

Altro ristorante è **Osaka**, nome noto nel panorama cittadino e già celebre per il sushi. Il menu è scritto in italiano ma anche in giapponese, segnale evidente della frequentazione da parte di giapponesi. Qui troverete miso ramen con pesto di soia, ramen con brodo bianco e carne di maiale, ramen con salsa di soia, l'abura soba con pancetta, uovo crudo.