



CENA VIETNAMITA IN FAMIGLIA & PRELUDIO DELL'INVERNO

Bữa ăn tối Việt Nam

Lẩu Nostalgia

Via Federico Campana 24 Torino

Ore 19.30

Aperitivo italiano

Khai vị Y

Antipasto vietnamita con nuvole di drago e mortadella

Bánh phồng tôm Chả Lụa

Fonduta Việt Kiều

Việt Lẩu

Lẩu (từ có nguồn gốc theo giọng Quảng Đông: 爐, âm Hán Việt: lô, nghĩa là "bếp lò"); còn gọi là cù lao là một loại món ăn phổ biến xuất phát từ Mông Cổ, nhưng ngày nay được các nước Đông Á ưa thích. Một nồi lẩu bao gồm một bếp (ga, than hay điện) đang đun lửa và nồi nước dùng đang sôi. Các món ăn sống được để xung quanh và người ăn gắp đồ ăn sống bỏ vào nồi nước dùng, đợi chín tới và ăn nóng. Thông thường đồ ăn dùng làm món lẩu là: thịt, cá, lươn, rau, nấm, hải sản... Ở nhiều nơi, món lẩu thường được ăn vào mùa đông nhằm mục đích giữ thức ăn nóng sốt. "Lẩu mắm" là một loại lẩu ở miền Nam Việt Nam với đặc sản mắm. Lẩu Thái, một đặc sản của Thái Lan.

Hot pot, o meno comunemente Fonduta Cinese, consiste in molte varietà di stufato dell'est asiatico. Una pentola piena di brodo viene posizionata a centro tavola e riceve calore costante da un fornello per ottenere la bollitura. A questo punto gli ingredienti vengono cotti uno ad uno tramite spiedini dai commensali. Ingredienti tipici sono la carne, vegetali, funghi, uova, raviolini, e frutti di mare. Verdura, pesce e carne devono essere freschi. Normalmente il cibo prima di essere mangiato viene immerso in una salsa (in genere olio di sesamo). A causa della sua preparazione viene considerato un tipico piatto invernale.



*A cura degli Chef Supremi
Hà Kim Chi e Nguyễn Chu*