



LO YUBIKI: LA COTTURA DELLA PELLE DEL PESCE

Lo yubiki è una tecnica di cottura del pesce che consiste nello scottare la pelle, particolarmente indicata per pesci che ne sono dotati di molto saporita. Il metodo migliora il sapore della pelle cuocendo al minimo i filetti che diventano più gustosi. Infatti, questa, se appena cotta, acquisisce una consistenza leggermente croccante, risultando pulita e sanificata. Questo rappresenta il valore aggiunto della tecnica.

PROCEDURA

Squamate se necessario e mondate il pesce; separate i filetti con la loro pelle. Scaldate in una pentola dell'acqua fino a quando comincia a sobbollire – è inutile aromatizzare l'acqua, il vapore acqueo non trattiene i sapori – e mettete sulla pentola a mo' di coperchio una griglietta che copra solo metà della pentola, quindi semi circolare, un mezzo disco insomma.

Adagiate i filetti sulla griglietta, con la pelle verso l'alto. Con un mestolino dal manico lungo prendete dell'acqua bollente nella metà della pentola non coperta con la griglietta e versatela sui filetti:

l'acqua ricadrà nella pentola. Il numero di passaggi della stessa operazione dipenderà dal pesce o meglio dallo spessore e texture della sua pelle. Il trattamento migliora consistenza e sapore della pelle, che altrimenti risulta poco gradevole e viene spesso eliminata; in questo modo può diventare invece parte integrante del piatto).

Terminate il processo arrestando la cottura in acqua e ghiaccio prima del servizio.

Alcuni cuochi usano olio bollente al posto dell'acqua bollente. Senz'altro più costoso, permette tuttavia di ottenere una pelle più croccante.