



Offerta Mochi dolcetti a base di riso tipi co dolce Cinese migliori dolci

📍 Mappa

□



È giunto finalmente il momento di comunicarvi che abbiamo cambiato v

olto. ?????????SushiMi vi saluta e vi da il benvenuto LEON D'ORO con una nuova gesti
 one????????? Nella certezza che non vi deluderemo, vi aspettiamo a pranzo e cena p
 er gustare tantissimi nuovi piatti speciali con la formula All You Can Eat! Dai un'occh
 iata al nostro menù per iniziare a innamorarti???? Info e prenotazioni: ?????0444
 1933948????Via Capo di Sopra 142, Noventa Vicentina

📄 Descrizione

I Mochi: delizie giapponesi a base di riso Sei alla ricerca di un dessert unico e delizioso per completare la tua cena? Lasciati tentare dai Mochi, dei prelibati dolcetti giapponesi realizzati con riso glutinoso. Questi dolciumi, morbidi e saporiti, rappresentano un elemento fondamentale della tradizione culinaria del Giappone, noto come il paese del Sol Levante. Origini e tradizione dei Mochi I Mochi affondano le loro radici nella storia millenaria del Giappone. Secondo le tradizioni, questi dolcetti erano consumati durante le cerimonie religiose e i festival, prima di diventare una prelibatezza apprezzata tutto l'anno. In qualità di simbolo di fortuna e prosperità, i Mochi sono ancora oggi un elemento imprescindibile delle festività giapponesi, come il Capodanno. Ingredienti e preparazione dei Mochi Al cuore dei Mochi c'è il riso glutinoso, noto in Giappone come "mochigome". Questo tipo di riso, una volta cotto, viene pestato fino a ottenere una pasta liscia e appiccicosa. La pasta di riso viene poi modellata a mano in piccole palline o dischi e talvolta farcita con dolci ripieni, come l'anko, una pasta di fagioli rossi dolci. Varianti dei Mochi Esistono numerosi tipi di Mochi, ciascuno con le sue proprie caratteristiche uniche. Alcune varianti includono il daifuku, un Mochi ripieno di pasta di fagioli rossi; il sakuramochi, un Mochi avvolto in una foglia di ciliegio; e il kusamochi, un Mochi aromatizzato con erbe. Ogni variante offre un'esperienza di degustazione unica, con diversi equilibri di dolcezza, consistenza e aroma. I Mochi nel mondo I Mochi hanno conquistato i palati di tutto il mondo, divenendo un dessert popolare non solo in Giappone, ma anche in altre parti dell'Asia e dell'Occidente. Negli Stati Uniti e in Europa, ad esempio, i Mochi sono spesso presenti nei menù dei ristoranti di cucina asiatica e nei supermercati, dove sono disponibili in una varietà di sapori e ripieni. Conclusione Dolci, delicati e irresistibili: i Mochi sono un dessert che conquista tutti coloro che lo provano. Che tu li conosca già o che tu stia per assaporarli per la prima volta, i Mochi offrono un assaggio della ricca e variegata tradizione culinaria giapponese. Non perdere l'occasione di provare queste squisite delizie a base di riso: ti aspettiamo per farti scoprire il gusto autentico dei Mochi.

Contatti

LEON D'ORO

Tel. 04441933948

<http://www.ristorantesushimi.com/>

Via Capo di Sopra 142, Noventa Vicentina, 36025

Via Capo di Sopra, 142, Noventa Vicentina, Italy 0444 193 3948 - lunedì 12-15, 19-23 - martedì Chiuso - mercoledì 12-15, 19-23 - giovedì 12-15, 19-23 - venerdì 12-15, 19-23:15 - sabato 12-15, 19-23:30 - domenica 12-15, 19-23:15
