

# I segreti degli CHEF

di LUCA VARANI

**Junsei**  
Viale Galvani, 69 - 00153 Roma (Testaccio)  
Tel. 065754012  
info@junsei.it

## Quando il gusto è puro

*Junsei significa genuino, puro: è questo che si vuole trasmettere con i sapori, la cortesia e la cura per il cliente di questo ristorante nel cuore di Testaccio, uno dei quartieri più amati dai romani. L'idea nasce dalla passione per il gusto e dalla voglia di sperimentare nuove esperienze gastronomiche. All'altissima qualità del sushi e sashimi che si differenzia da tutti gli altri per fantasia e sapore (Nigiri Personalizzati, Bergen Roll, Mega Uramaki), vengono accostate una grande varietà di pietanze fusion che vanno dal Black Cod (Merluzzo nero dell'alaska marinato in salsa miso), passando per lo sfizioso Tori Teriyaki (Involtino di pollo croccante con salsa teriyaki) fino al Niku Junsei (Tagliata di manzo con salsa al coriandolo). Da sottolineare l'ottima carta di vini ricca di etichette italiane e internazionali e una selezione di bollicine italiane e champagne francesi unica nel suo genere. Per i più golosi un gustoso assortimento di dolci fatti "rigorosamente" in casa, tra cui una deliziosa Cheese Cake al cioccolato bianco, Tiramisù al The verde e il Junsei Nutella Roll.*



## MERLUZZO NERO DELL'ALASKA MARINATO IN SALSA MISO E GRIGLIATO

### **Ingredienti:**

**200 gr Merluzzo Nero o**

**Carbonaro**

**300 gr Miso**

**2 cucchiaini di Sakè**

**2 cucchiaini di Mirin**

Mettere a scaldare in un tegame il sakè e il Mirin, a inizio bollire spegnere il fornello e aggiungere il Miso.

Lasciare raffreddare e successivamente aggiungere il merluzzo nero lasciandolo marinare per 24h.

Scolare dalla marinata e cuocere alla griglia a fuoco lento fino a doratura.

Servire caldo e guarnire con un cucchiaino della marinatura.

