

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di cetriolo e agnello alla pechinese

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *4 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: + *15 MINUTI DI MARINATURA*



La zuppa di cetriolo con l'agnello alla pechinese è una gustosissima zuppa ricca di sapore.

INGREDIENTI

AGNELLO disossato e tagliato in strisce da 2,5 cm - 225 gr

SALSA DI SOIA 1 cucchiaio da tavola

CETRIOLI affettato finemente - 1

ACETO BIANCO 1 cucchiaio da tavola

GLUTAMMATO MONOSODICO 1 pizzico

OLIO DI SESAMO 1 cucchiaio da tè

BRODO DI POLLO 1,5 l

SALE 1 pizzico

PEPE BIANCO 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Mettete le strisce di agnello in una ciotola con la salsa di soia, il glutammato di sodio e l'olio di sesamo, quindi lasciate marinare per 15 minuti.





- 2** Scaldate il brodo di pollo in una casseruola con del sale ed il pepe bianco. Portate ad ebollizione quindi aggiungete le strisce di agnello.



- 3** Lasciate l'agnello immerso nel brodo bollente giusto un minuto, quindi rimuovetele dal brodo con un cucchiaio forato.



4 Aggiungete il cetriolo e portate di nuovo ad ebollizione.



5 Riducete il fuoco e fate sobbollire delicatamente per 2 minuti.
Rimettete l'agnello nella casseruola e aggiungete l'aceto.



6 Riportate ad ebollizione per l'ultima volta e servite immediatamente.