

ZUPPE E MINESTRE

Maiale in agro e zuppa calda

LUOGO: *Africa / Mauritius*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

100 g di maiale disossato
e tagliato a pezzetti

1

2 litri di brodo di pollo

125 g carote
scottate e tagliate a pezzetti

125 g di funghi cinesi secchi
immersi in acqua tiepida e tagliati a
pezzetti

125 g di radici di canne di bamboo

125 g di prosciutto tagliati a pezzetti

3 uova sbattute

6 cucchiaini di amido di grano

1 cucchiaino di sale

2 cucchiaini di salsa di soia

½ cucchiaino di pepe

2 cucchiaini di aceto

4 ½ cucchiaini d'acqua. Se si preferiscono
delle spezie piccanti si può aggiungere
qualche goccia di Tabasco.

PREPARAZIONE

- 1 Cospargere il maiale di sale e pepe e 1 cucchiaino di amido di grano. Portare il brodo di pollo a bollitura. Aggiungere il sale, le carote, i funghi, le radici di bamboo e il prosciutto, cuocere per 2 minuti o finché il maiale sia pronto. Aggiungere il misto di salsa di soia, pepe e aceto, amido di grano e acqua. Mescolare per qualche secondo finché la zuppa si addensi. Incorporare lentamente le uova sbattute mescolando cautamente. Aggiungere il pepe e il Tabasco a piacere.