

ZUPPE E MINESTRE

Minestra acida

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

- 150 g di maiale
- 4 funghi cinesi
- 60 g di tofu
- 3 tazze di brodo di pollo
- 1
- 5 cucchiaino di salsa di soia
- 2 cucchiaini di sherry
- 1 cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di pepe
- 1
- 5 cucchiaino di aceto
- 2 cucchiaini di maizena
- 1 cucchiaio di acqua
- ¼ di cucchiaino di glutammato monosodico.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il maiale, il formaggio di soia e funghi in filetti lunghi e sottili. Uniteli al brodo che

avrete nel frattempo portato a bollore e cuocete piano per 8 minuti. Aggiungete la salsa di soia, lo sherry, il sale, il pepe, l'aceto e la maizena sciolta in 1 cucchiaio d'acqua.

Continuate la cottura a fuoco basso finché la minestra è addensata; completatela col glutammato, mescolate, togliete dal fuoco.

Servite caldo.