

ZUPPE E MINESTRE

Minestra con miso, pollo e verdure

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

- 6 tazze di dashi 1
- ½ cucchiaino di glutammato monosodico
- 100 g di petto di pollo
- ½ tazza di carote finemente tritate
- 1 tazza di patate a dadolini
- ½ tazza di miso
- sansho macinato

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a pezzetti il petto di pollo. Portate il dashi a bollire, unitevi il glutammato monosodico, il pollo e le verdure.
Cuocete a calore dolce finché tutto è tenero; aggiungete il miso e cuocete altri 5 minuti.
Togliete dal fuoco, versate in ciotole individuali e servite.
Il sansho si può aggiungere nel servire.