

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di crema d'uovo

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

½ tazza di pollo cotto finemente tritato
4 fette di germoglio di bambù - spessi 3 mm
-
4 fette di kamaboko spesse 3 mm
½ tazza di piselli bolliti
4 funghi cinesi tagliati a cubetti e tenuti a bagno per 6 ore
4 uova
4 tazze di dashi 1 freddo
sale.

PREPARAZIONE

- 1 In 4 tazze individuali da chawan-mushi, distribuite in parti eguali il pollo, i germogli di bambù, il kamaboko, i piselli e i funghi. Battete le uova e incorporatevi il dashi freddo, salate il composto a piacere e versatelo nelle tazze, in quantità sufficiente da coprire gli ingredienti che già contengono.

Accomodate le tazze in una pentola contenente 5-7 centimetri d'acqua a leggero bollore, mettete alla pentola un coperchio e cuocete a fuoco dolce per 25 minuti.