

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra di maiale con germogli di bambù

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *40 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

GERMOGLI DI BAMBÙ IN SCATOLA 1 kg

LONZA INTERA DI MAIALE 1 kg

SPICCHIO DI AGLIO 10

SEMI DI CORIANDOLO

BRODO DI CARNE quanto basta per  
coprire gli altri ingredienti -

SALSA DI PESCE a piacere - 1 cucchiaio da  
tè

ZUCCHERO DI PALMA a piacere - 1  
cucchiaio da tè

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Affettate molto finemente i germogli di bambù ben scolati dal loro liquido.

Tagliate la carne di maiale in cubetti di circa 4 cm di lato; metteteli in una casseruola unendo l'aglio pestato nel mortaio.



**2** Unite il pepe e i semi di coriandolo.



**3** Aggiungete, ora, il brodo, i germogli di bambù, il nam pla e lo zucchero.



4 Mescolate bene, coprite e cuocete finché il maiale è tenero. Servite caldo.