

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra di mandorle

LUOGO: Asia / Cina

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



## INGREDIENTI

1/3 di tazza di mandorle cinesi spellate  
2  
5 tazze di acqua fredda  
3  
5 cucchiaini di farina di riso  
sale  
1/3 di tazza di zucchero  
ancora 1 tazza di acqua fredda.

## PREPARAZIONE

**1** Tritate finemente le amndorle, mettetele in una casseruola con 2,5 tazze di acqua fredda, lasciate riposare 15 minuti.

Portate a bollore, coprite, cuocete a fiamma dolce 10 minuti. In una ciotola mescolate la farina di riso con il sale e lo zucchero, e bagnate con tanta acqua fredda (circa una tazza) quanta ne occorre per ottenere una pasta morbida. Aggiungetela, poca per volta, all'acqua in cui bollono le mandorle tritate.

Riportate a bollore, e continuate a cuocere mescolando, a calore medio, per 5 minuti circa. Quando la minestra è densa filtratela; servitela calda o fredda a piacere.