

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra di pollo

---

LUOGO: [Asia](#) / [Corea del Sud](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [90 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Se amate i piatti a base di carne bianca la **minestra di pollo** che andiamo a proporvi fa proprio al caso vostro. Questa ricetta non è la solita minestra però, anzi è un piatto davvero ottimo per chi ama sperimentare in cucina. Spesso infatti la carne di pollo risulta banale dal sapore sempre uguale ed è per questo che vogliamo proporvi questa variante molto particolare. Infatti grazie agli altri ingredienti e alla presenza della salsa di soia assume un carattere forte e particolare, che la rende ottima sia per la famiglia ma anche per una cena tra amici. Provate questa ricetta e se cercate altre idee per cucinare il pollo, vi invitiamo a provarlo anche con l'[harissa](#), davvero ottimo!

## INGREDIENTI

POLLO 1

SALSA DI SOIA 6 cucchiaini da tavola

CIPOLLOTTI tritati con la parte verde - 2

SPICCHIO DI AGLIO tritato - 1

PEPE NERO 1 pizzico

SALE 1 cucchiaino da tè

## PREPARAZIONE

- 1 Disossate il pollo e tagliatelo in piccoli dadi; metteteli in una ciotola, unitevi i cipollotti, l'aglio, il pepe, la salsa di soia e mescolate bene.



2 Mettete le ossa in una pentola con 5 tazze d'acqua e fatele bollire piano per un'ora.



- 3 Intanto riunite in una ciotola i dadi di carne di pollo, i cipollotti, l'aglio, il pepe, la salsa di soia; mescolate bene.

Fate rosolare il composto con la carne di pollo in una padella finché il pollo non risulti ben rosolato.



- 4 Filtrate il brodo preparato con le ossa di pollo, aggiungetevi acqua quanta ne occorre per arrivare a un litro, unitevi il pollo, sale quanto basta e cuocete a calore medio finché il pollo sia tenero.



- 5 Servite caldo.

# CONSIGLIO

**Potrei utilizzare anche il tacchino?**

Sì va bene anche il tacchino!

**Posso consumare una porzione avanzata il giorno dopo?**

Sì puoi anche consumarla il giorno dopo ma conservala in frigorifero e poi riscaldala.