

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di pollo e cetriolo

LUOGO: [Asia / Cina](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CETRIOLI piccoli - 2

PETTO DI POLLO 1

SHERRY 3 cucchiaini da tavola

BRODO DI POLLO (denso e saporito) - 4
tazze

Se amate i mix di sapori particolari la minestra di pollo e cetriolo è proprio un piatto che fa per voi. In effetti si tratta di due ingredienti che non si vedono spesso insieme, soprattutto poi all'interno di una minestra! Questa infatti che vi proponiamo è una versione di un piatto semplice da realizzare e decisamente saporito! Provatela e fateci sapere se vi è piaciuta! E se amate le minestre a base di pollo, vi diamo anche un'altra ricetta molto particolare: provate questa [cinese](#), è buonissima!

PREPARAZIONE

- 1 Lavate i cetrioli, pelateli, tagliateli in quattro per lungo, togliete i semi ed affettateli sottili.

Tagliate il petto di pollo in filettini sottili e corti.

In una casseruola, portate a bollire il brodo, quindi unite i cetrioli.



- 2 Aggiungete anche il pollo alla casseruola con il brodo e fate bollire per circa 5 minuti.



- 3 Unite, infine, lo sherry e subito togliete dal fuoco.



4 Servite caldo.