

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di pollo e funghi

LUOGO: *Asia / Thailandia*

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



INGREDIENTI

2 tazze di funghi freschi interi
1 pollo
brodo quanto ne occorre a coprire
aglio
pepe
semi di coriandolo
strutto
nam pla.

PREPARAZIONE

- 1 Mondate i funghi, lavateli, asciugateli bene, affettateli o lasciateli interi a piacer vostro, metteteli da parte. Cuocete il pollo nel brodo; disossatelo (non gettate le ossa) e tagliate la carne in piccoli pezzi; metteteli da parte. Rimettete le ossa del pollo nel brodo e cuocete a fuoco dolce per 2-3 ore; filtrate, tenete il brodo, gettate le ossa. Pestate insieme nel

mortaiò l'aglio, il pepe, il coriandolo. Fate rosolare questa mistura nello strutto ben caldo. Unitevi la carne e le interiora del pollo e il nam pla, mescolando bene. Bagnate con il brodo e portate a bollire; unite i funghi, coprite e fate bollire qualche minuto. Servite caldissimo in tazze individuali.

NOTE

* Nam pla: Salsa di pesce usata nella cucina Thailandese e indonesiana. Si può sostituire con pasta d'acciughe