

ZUPPE E MINESTRE

Sajur lodeh

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



INGREDIENTI

- ½ tazza di pollo tritato
- 1 cucchiaino di peperoncino verde tritato
- 1 foglia di alloro
- 1 e ½ tazza di brodo di pollo
- 4 tazze di verdure tritate (cavolo
cavolfiore
fagiolini
carote)
- 1 cucchiaio da tavola di cipolla tritata
- sale
- 1 e ½ tazza di latte di cocco.

PREPARAZIONE

1 Cuocete la carne nel brodo unendo la foglia di alloro; unite le verdure e sale a piacere, e continuate la cottura finché tutto è tenero. Aggiungete il latte, scaldatelo senza farlo bollire, lasciatelo cuocere 2 minuti; togliete dal fuoco e servite caldo.