

ZUPPE E MINESTRE

Sajur tjampur

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



INGREDIENTI

- 1 cucchiaino di aglio tritato
- 1 cucchiaio di cipolla tritata secca (fritta in 2 cucchiaini di margarina)
- 30 g di margarina
- ½ tazza di carne di manzo (pollo) tagliata a dadini
- zenzero in polvere
- ½ tazza di tagliatelle cotte
- ½ tazza di cavolo tagliato a filettini
- ½ tazza di fagiolini tagliuzzati
- 1 cucchiaio di sedano tritato
- ¼ di tazza di tofu tagliato a dadi
- ½ tazza di carote affettate
- 1 cucchiaio di polpa di pomodoro tritata.

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola, soffriggete l'aglio e la cipolla nel burro. Unite la carne e le spezie,

coprite e cuocete finché la carne è tenera. Aggiungete il brodo, portate a bollore; aggiungete gli altri ingredienti e continuate la cottura finché le verdure sono tenere ma non sfatte; togliete subito dal fuoco, servite caldo.