

SALSE E SUGHI

Salsa allo zenzero

LUOGO: *Asia / Thailandia*

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



INGREDIENTI

- 10 funghi cinesi
- $\frac{3}{4}$ di tazza d'acqua
- 4 cucchiaini di zenzero
- 3 cucchiaini di zucchero
- 3 cucchiaini d'aceto bianco
- 2 cucchiaini di scalogno finemente tritato
- 1 cucchiaino di sale di soia
- 1 cucchiaino di maizena stemperata in $\frac{1}{2}$ cucchiaino di acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Coprite i funghi con acqua e lasciateli a bagno 15 minuti o finché sono teneri. Scolateli, strizzateli, tritateli finemente, metteteli in una casseruola con tutti gli altri ingredienti eccettuata la maizena e bollite 5 minuti; unite la maizena e cuocete ancora, mescolando, finché la salsa è addensata. Togliete dal fuoco, servite caldo.