

SECONDI PIATTI

# Spezzatino mongolo

---

LUOGO: *Asia / Cina*

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

---



2 cucchiaini di sale

3 cucchiaini di aceto di vino

miscelati con 3 cucchiaini di coriandolo

tritato finemente

## PREPARAZIONE

**1** Portare il brodo a bollitura, aggiungere lo zenzero e le cipolle, 3 cucchiaini di ciascuna verdura, cagliata di fagiolo e la pasta.

Disporre la salsa in piccoli piatti uno per porzione. Ciascuna persona si creerà la sua salsa dalla composizione di più salse.

Ciascuna persona prenderà un pezzo di carne e intingerà nel liquido bollente - non appena il colore della carne cambia è pronto. Bisogna, quindi, estrarli insieme alla verdura e la pasta, immergerli nella salsa e mangiarli ancora bollenti fumanti.

Si può aggiungere più verdura a piacere. Quando tutta la carne è stata mangiata si aggiunge alla zuppa la verdura rimanente, la cagliata di fagioli e la pasta. Far bollire vigorosamente per 3-4 minuti, quindi versare in ciotole individuali e servire come zuppa.

Tempo di preparazione: 35-40 minuti

## NOTE