

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppa alla Maduri

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



### INGREDIENTI

- 4 noci kemiri (noci candela dal color crema)
- 3 scalogni affettati
- 2 spicchi d'aglio affettati
- 1 cucchiaino di sale o in quantità a piacere
- 1/4 cucchiaino di pepe bianco
- 1/4 cucchiaino di curcuma
- 1 pezzo da 1cm di zenzero fresco affettato
- 6 tazze d'acqua
- 1/2 kg di pezzi di manzo disossato
- 2 gambi di citronella
- fette di lime
- 2 cucchiari di riso immerso in 1/4 tazza d'acqua per 10 minuti
- 2 uova sode sbucciate e affettate

### PREPARAZIONE

- 1 In un mixer, tritate finemente le noci quindi incorporate gli scalogni, l'aglio, il sale, il pepe,

la curcuma e lo zenzero in modo tale che si crei una pasta.

in una grossa pentola miscelate questa pasta con l'acqua, il manzo, la citronella e 1 fetta di limone e portate il tutto ad ebollizione a fuoco moderato. In un mixer tritate grossolanamente il riso e aggiungetelo al composto di manzo. Cuocete la zuppa coperta a fuoco basso per 1 1/2 - 2 ore o fino a che il manzo sia tenero. Aggiustare il condimento. Servite la zuppa calda guarnita con uovo e fette di limone.