

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di anatra

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

- 1 carcassa di anatra
- 1
- 2 litri di acqua fredda
- 750gr di cavolo cinese
tagliato in pezzi di 2
5cm
- 1 pagnotta di cagliata di fagioli
tagliata in quadratini da 2
5cm
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- un pizzico di MSG

PREPARAZIONE

- 1 Mettere la carcassa d'anatra in una casseruola con l'acqua fredda e portare a bollitura.

Sobbollire per 30 minuti, quindi rimuovere la carcassa.

Aggiungere il cavolo cinese, la cagliata di fagioli, la salsa di soia, l'aceto e l'MSG e portare nuovamente a bollitura. Sobbollire per altri 10 minuti.

Servire caldo.

Il piatto tipico di Pechino. E' di costume servire la zuppa fatta con le carcasse di anatra alla fine del pasto. Le frittelle possono anche essere comprate appena fatte nei supermercati cinesi e scaldati a vapore.

NOTE

Tempo di preparazione: 10 minuti Tempo di cottura: circa 50 minuti