

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di coda di manzo

LUOGO: *Asia / Cambogia*

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



INGREDIENTI

- 1 coda di manzo
- 10 tazze d'acqua
- 1 cucchiaio di pasta di semi di sesamo
- 3 cucchiaini di cipolla tritata
- 1 cucchiaio di aglio finemente tritato
- ½ cucchiaino di pepe appena macinato
- ¼ di tazza di salsa di soia chiara (se possibile).

PREPARAZIONE

1 Dal macellaio fatevi tagliare la coda di manzo in 8 pezzi; lavateli, metteteli in pentola con l'acqua; portate a bollore, diminuite la fiamma e cuocete a fuoco basso per 2-3 ore, o finché la coda di manzo è tenera alla forchetta. Durante la cottura schiumate spesso. Scolate la coda di manzo dal brodo, disossatela, tagliate la carne in bocconcini, rimettetela nel brodo insieme con gli altri ingredienti e riportate a bollore. Togliete dal fuoco, servite caldo.