

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pasta al tamari

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

SALSA TAMARI 4 cucchiaini da tavola

CIPOLLE 2

RAMEN oppure noodles fini - 100 gr

ACQUA 1 l

LIEVITO IN POLVERE 1 cucchiaino da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Pulite e affettate sottilmente le cipolle e fatele imbiondire in una casseruola per qualche minuto nell'olio caldo.



2 Aggiungete, quindi, l'acqua e portate ad ebollizione.



3 Non appena il composto prende bollore, unite la pasta e portatela a cottura.



4 Unite, infine, il tamari ed il lievito.



5 Servite la zuppa ben calda.