

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pasta e gamberetti

LUOGO: Asia / Singapore

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- GAMBERETTI cotti - 300 gr
- SPINACI (foglie piccole) - 200 gr
- PASTA DI SHANGHAI 500 gr
- SALSA DI SOIA 2 cucchiaini da tavola
- CIPOLLOTTI tritati - 6
- CIPOLLE grande e tritata finemente - 1
- ZENZERO fresco e grattugiato - 5 cm
- PEPERONCINO ROSSO PICCANTE tritati fini - 2
- OLIO DI ARACHIDI o girasole - 1 cucchiaio da tavola
- BRODO DI POLLO 1,5 l
- ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Pulite i gamberetti, lasciando le code. Lavate e scolate gli spinaci, eliminando i gambi lunghi. Cuocete la pasta per 3 minuti, scolatela e mettetela da parte.

Scaldate l'olio in una padella capiente, unite lo zenzero e la cipolla e cuocete per 8 minuti a calore medio, rimestando spesso.



- 2 Unite il peperoncino, il brodo, la salsa di soia e lo zucchero e portate ad ebollizione.





3 Abbassate la fiamma e fate sobbollire per 10 minuti, quindi unite i cipollotti.



4 Distribuite la pasta in ciotole singole, coprite con i gamberetti e gli spinaci e irrorate con il

brodo bollente. Servite subito la zuppa. Mettete a tavola anche delle ciotoline con il sale, il pepe, lo zucchero e i contorni, di cui ognuno si servirà a piacere.