

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pollo agrodolce

LUOGO: *Asia / India*

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



¼ tazza di foglie di coriandolo tritate

finemente

1 cucchiaino di olio piccante al peperoncino

sale a piacere.

PREPARAZIONE

1 Miscelare il brodo, la salsa di soia, la salsa al peperoncino, il pepe, l'aceto, lo zucchero e il sale.

Portare ad ebollizione. Cuocere scoperto per 1 minuto. Aggiungere la verdura e sobbollire ancora scoperto per 2-3 minuti.

Aggiungere il pollo e miscelare bene. Aggiungere la farina di granturco miscelata con l'acqua e mescolare costantemente, così che la zuppa si addensi. Rimuovere dal fuoco.

Sbattere leggermente l'uovo e versarlo nella zuppa lentamente a filo, mescolare costantemente con una forchetta.

Guarnire con piselli verdi, foglie di coriandolo e olio aromatizzato al peperoncino. Servire calda.