

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pollo e galangal

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO tagliato a fiammifero -
600 gr

RADICE DI GALANGAL 5 cm

LATTE DI COCCO 1,2 l

SALSA DI PESCE 2 cucchiaini da tavola

CORIANDOLO foglie fresche - 7 gr

BRODO DI POLLO 250 ml

ZUCCHERO DI CANNA 1 cucchiaino da tè

PEPERONCINI PICCANTI freschi e tritati
finemente - 2 cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il galangal a fettine sottili, quindi trasferitelo in una pentola con il latte di cocco ed il brodo.



2 Portate ad ebollizione, abbassate la fiamma al minimo e fate sobbollire per 10 minuti mescolando di tanto in tanto.

Unite il pollo ed il peperoncino e fate sobbollire per 8 minuti.



3 Aggiungete la salsa di pesce e lo zucchero ed amalgamate con cura.



- 4 Unite le foglioline di coriandolo e servite subito la zuppa guarnita con rametti di coriandolo.