

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di pollo speziata

LUOGO: *Asia / Thailandia*

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



## INGREDIENTI

- ½ kg di carne di pollo disossata e tagliata a pezzetti
- 3 tazze di brodo di pollo
- 5-6 peperoncini piccanti appena schiacciati con il pestello
- 2-3 foglie di lime kaffir sminuzzate
- 6 pomodorini ciliegina
- 1 gambo di erba limoncina
- 4 cucchiaini di succo di lime
- 3 cucchiaini di salsa di pesce
- 200g di funghi tagliati a metà
- ½ cucchiaino di zucchero

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate l'erba limoncina in pezzetti da 2cm. Mettete il brodo in una casseruola, aggiungete l'erba limoncina e le foglie di lime kaffir e portate ad ebollizione a fuoco medio.

Aggiungete la carne di pollo, la salsa di pesce, il succo di lime e lo zucchero. Cuocete lentamente senza coprire la casseruola per 10 minuti. Non mescolate.

A questo punto aggiungete i pomodori, i funghi e i peperoncini e cuocete per altri 5 minuti. Rimuovete dal fuoco.