

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di spinaci | Shikunchi kuk

LUOGO: Asia / Cambogia

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



INGREDIENTI

- 100 g di carne di manzo
- 1 cucchiaino d'aglio tritato
- 1 cucchiaio di pasta di semi di sesamo
- 2 cipollotti verdi tagliati a striscioline
- 1 cucchiaino di sale
- ¼ di cucchiaino di pepe macinato
- 4 cucchiaini di miso
- 6-7 tazze d'acqua
- ½ kg di spinaci.

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una ciotola la carne tagliata a strisce lunghe e sottili, l'aglio, la pasta di semi di sesamo, le cipolline, il sale e il pepe, il miso diluito con un po' d'acqua, e mescolate bene. Passate in una casseruola e cuocete a calore medio finché la carne ha preso il colore bruno. Unite l'acqua, portate a bollore, riducete la fiamma e cuocete finché la carne è tenera. Unite gli spinaci ben mondati e lavati, cuocete altri 5 minuti. Togliete dal fuoco.

Servite caldo.