

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppa in agrodolce

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



La zuppa in agrodolce è un piatto etnico davvero caratteristico e dal profumo intenso, grazie ai suoi ingredienti che riportano la mente a luoghi lontani, dove la cucina è simboleggiata dall'uso quotidiano della wok, della soia e dell'aceto di riso!

### INGREDIENTI

BRODO DI POLLO 850 ml  
MAIZENA 2 cucchiaini da tavola  
ACQUA 4 cucchiaini da tavola  
SALSA DI SOIA chiara - 2 cucchiaini da tavola  
ACETO DI RISO 3 cucchiaini da tavola  
PEPE NERO ½ cucchiaini da tè  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE  
piccolo - 2  
UOVA 1  
OLIO DI ARACHIDI 1 cucchiaino da tavola  
CIPOLLE tritata - 1  
FUNGHI GELONE 2  
PETTO DI POLLO 200 gr  
ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da  
tavola

# PREPARAZIONE

1 Scaldate il brodo di pollo.

Mettete in ammollo i funghi in acqua in modo tale che si possano ammorbidire.

Una volta reidratati, affettate i funghi ed uniteli al brodo di pollo sul fuoco.



2 Prendete il petto del pollo che avrete utilizzato per preparare il brodo e riducetelo a pezzetti ed unite anche questo al brodo.



3 Affettate molto finemente la cipolla.



4 Scaldate sul fuoco un wok con un giro d'olio di semi e fatevi rosolare la cipolla.



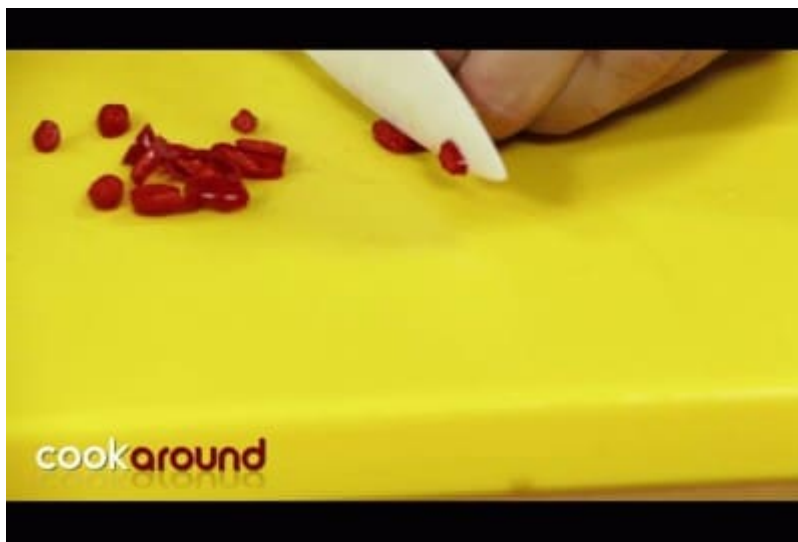
- 5 Nel frattempo, riunite in una ciotola la maizena, la salsa di soia chiara, l'aceto di riso e 4 cucchiai d'acqua; iniziate a mescolare.







6 Unite, quindi, anche il peperoncino affettato e una macinata di pepe nero.

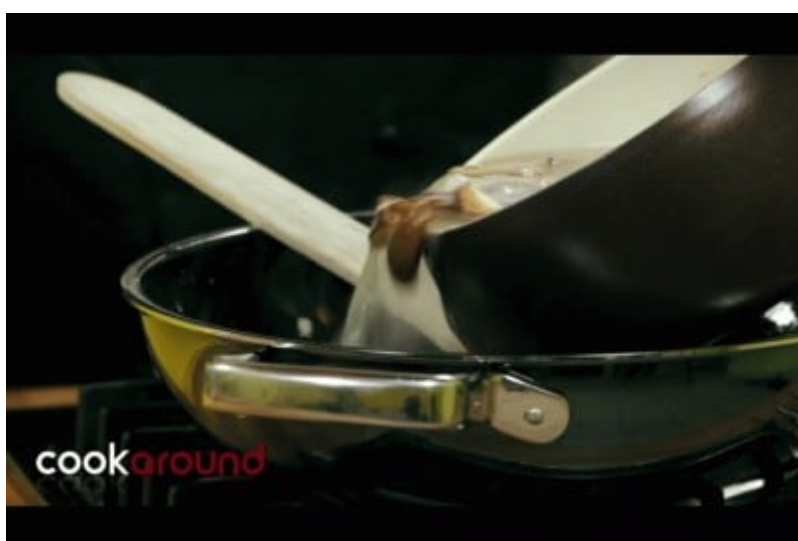


**7** Mescolate il composto fino a che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati.

Aggiungete alla cipolla sul fuoco, che si sarà ben dorata, due cucchiari di zucchero di canna ed il composto a base di maizena.



- 8 Rovesciate a questo punto nel wok il brodo con il pollo e i funghi, mescolate per amalgamare bene gli ingredienti, regolate di sale e lasciate cucinare per qualche minuto.



9 Nel frattempo, sbattete un uovo in una ciotola.



10 Quando la zuppa nel wok avrà ripreso bollire, fate ricadere poco uovo per volta nel brodo aiutandovi con un cucchiaino o una forchetta.



11 Servite la zuppa in agrodolce ben calda.

## NOTE

L'aceto di riso utilizzato in questa ricetta è un ingrediente liquido della cucina orientale, soprattutto della gastronomia cinese, coreana e giapponese. La sua differenza dall'aceto di vino sta nella fermentazione dal riso, senza aggiunta di conservanti o additivi chimici o naturali. L'utilizzo più noto per l'aceto di riso è quello nella preparazione del sushi, ma si presta benissimo nelle preparazioni agrodolci. Ne esistono tre varianti di colore diverso: trasparente, rosso e nero. L'aceto di vino trasparente è quello usato per il già citato sushi e in giapponese si chiama Su. L'aceto di riso rosso è già di partenza un prodotto agrodolce mentre quello nero è molto forte e amarognolo. Esistono



anche delle varietà di aceto di riso giapponese che derivano direttamente dal Sakè, la bevanda alcolica che si ottiene dalla fermentazione del riso.