

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa miso

LUOGO: Asia / Giappone

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

ACQUA 500 ml
ALGA KOMBU 5 cm
HONDASHI 1 pizzico
CIPOLLE 1
PASTA DI MISO 30 gr
PORRI solo la parte finale oppure erba
cipollina -

PREPARAZIONE

- 1 Praticate delle incisioni sull'alga kombu, in modo che i sali minerali in essa contenuti vengano più facilmente rilasciati nel brodo, quindi copritela con l'acqua fredda e portate ad ebollizione.



- 2** Abbassate la fiamma al minimo, aggiungete l'hondashi e quando riprende il bollore spegnete.



- 3** Filtrate il brodo, rimettetelo sul fuoco con le cipolle affettate finemente e cuocetelo per 10 minuti o finchè le cipolle non risultino morbide.



4 Sciogliete il miso con due cucchiaini di brodo caldo, aggiungetelo alla pentola, fate bollire

ancora un po', circa 5 minuti, quindi spegnete.



- 5 Distribuite la zuppa nelle ciotole e servitela guarnita con l'erba cipollina o la parte verde del porro tagliata a julienne.

Provate anche un'altra gustosa zuppa giapponese, il [ramen](#)!