

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa vegetariana popolare

---

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

---



## PREPARAZIONE

- 1 Tritate insieme la verdura finemente. Scaldate l'olio in una padella, aggiungete la verdura e soffriggete per 5 minuti.



- 2 Aggiungete i 500 ml d'acqua e portate ad ebollizione.



- 3 Nel frattempo, mescolate la farina di mais nell'acqua rimanente e aggiungete il composto alla zuppa portata ad ebollizione.



- 4 Mescolate continuamente, fino a che la zuppa s'addensi. Aggiungete la salsa di soia, il sale, lo zucchero, il peperoncino schiacciato e mescolate bene.



- 5 Servite la zuppa ancora fumante con peperoncini verdi sottaceto e salsa di soia.