

ZUPPE E MINESTRE

Brodo di pesce giapponese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

- 1/3 di tazza di tonno secco spezzettato
- tonno
- oppure 2-3 cm di alga nori
- 3 tazze di acqua
- ½ di cucchiaino di glutammato monosodico

PREPARAZIONE

1 Riunite tutti gli ingredienti tranne l'ultimo in una casseruola, portate a bollore e togliete immediatamente dal fuoco.

Filtrate con un panno e condite con il glutammato monosodico.

NOTE