

ZUPPE E MINESTRE

Kaeng chud saku zuppa di granchio e maiale in stile thai

LUOGO: [Asia](#) / [Thailandia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Kaeng chud saku ovvero una zupa di maiale e granchio in stile thailandese.

INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MAIALE $\frac{3}{4}$ tazze
BRODO DI POLLO 4,5 tazze
SALSA DI PESCE 1 cucchiaino da tè
PERLE DI TAPIOCA $\frac{1}{2}$ tazze
POLPA DI GRANCHIO AL NATURALE $\frac{3}{4}$ tazze
LATTUGA ROMANA 6 foglie
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Portate a bollire il brodo, unite il nam pla, il maiale e la tapioca e cuocete a calore dolce finché il maiale è cotto.



2 Rompete a piccoli pezzi la polpa di granchio, unitela alla minestra e non appena raggiunta

di nuovo l'ebollizione togliete dal fuoco.



- 3 Condite il tutto con pepe a piacere e distribuite la minestra in ciotole individuali.
Decorate ciascuna ciotola con la lattuga.

Servite caldo.