

ZUPPE E MINESTRE

Lodeh terong

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Indonesia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Se amate i piatti esotici e internazionali, il lodeh terong è quella che fa per voi! Questa zuppa di origine indonesiana è da considerarsi una vera prelibatezza, il suo sapore e la sua consistenza cremosa, data dall'aggiunta di latte di cocco, sono davvero irresistibili. L'elemento caratterizzante di questa ricetta sono le melanza, mentre per i gamberetti è concesso sostituirli per esempio con del pollo. Provatela perché è davvero ottima! Se amate i piatti che abbiano quel tocco che ricorda terre lontane, ecco per voi un'altra ricetta: [gamberetti cocco](#) e vaniglia, ottimi!

INGREDIENTI

MELANZANE 1
BURRO 30 gr
CIPOLLE 1 cucchiaio da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
GAMBERETTI oppure pollo - 2 cucchiaini da tavola
PEPERONCINO VERDE 2
POLPA DI POMODORO PRONTA 1
cucchiaio da tavola
ZUCCHERO ½ cucchiaini da tè
ALLORO 1 foglia
BRODO DI POLLO 250 ml
LATTE DI COCCO 250 ml

PREPARAZIONE

- 1 Pelate la melanzana, tagliatela a piccoli dadi, copritela d'acqua fredda e mettetela da parte.

In una casseruola fondete il burro e soffriggetevi cipolla, aglio, gamberetti o pollo, e peperone verde.



- 2 Aggiungete il pomodoro, lo zucchero, la foglia di alloro ed il brodo e portate a bollore.





3 Unite la melanzana e, non appena questa è tenera, il latte di cocco.



4 Riportate a bollore mescolando di tanto in tanto, togliete dal fuoco, servite caldo.