

ZUPPE E MINESTRE

Lodeh terong

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 cucchiai 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.