

ZUPPE E MINESTRE

Minestra con gocce d'uovo

LUOGO: Asia / Cina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

BRODO DI POLLO 3 tazze

UOVA 2

SALE

GLUTAMMATO MONOSODICO ½
cucchiari da tè

PREPARAZIONE

1 In una casseruola, portate a ebollizione il brodo.

Sbattete le uova con un pizzico di sale in una ciotola.



2 Versatele pian piano nel brodo bollente, mescolando in continuazione.



3 Aggiungete il glutammato monosodico, mescolate bene, togliete dal fuoco.



4 Servite caldo.