

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra con pasta di soia

LUOGO: Asia / Giappone

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



## INGREDIENTI

100 g di gamberetti crudi  
5 tazze di brodo di manzo  
1 tazza di miso  
½ cucchiaino di glutammato monosodico  
tofu  
4 porri

## PREPARAZIONE

**1** Sgusciate i gamberetti e tritateli. Uniteli al brodo che avrete portato a bollore in una casseruola; riducete la fiamma, cuocete 5 minuti. Mescolate al brodo il miso e il glutammato monosodico; cuocete altri 5 minuti.

Tagliate a cubetti il tofu, tritate i porri, aggiungete gli uni e gli altri alla minestra e immediatamente togliete dal fuoco. Servite caldo.