

ZUPPE E MINESTRE

Minestra con polpettine di pesce

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

- 500 g di filetti di pesce passera
- 2 cucchiaini di miso
- 1 pezzetto di zenzero grattugiato
- 3 porri finemente tritati
- ¼ di cucchiaino di sale
- 1 pizzico di pepe
- 3 cucchiaini di maizena
- 6 tazze di dashi 1
- 150 g di spinaci freschi tagliati a listarelle
- 1 e ½ di salsa di soia
- 1 cucchiaio d'aceto

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pesce a pezzetti, passatelo al tritacarne o pestatelo insieme con il miso, lo zenzero e i porri; unite il sale, il pepe, la maizena e mescolate bene. Portate a bollore il dashi in una casseruola larga e bassa.

Aiutandovi con un cucchiaio, ricavate piccole polpette dal composto a base di pesce, e fatelo scivolare dolcemente nel liquido a bollore.

Cuocete a calore dolce per 5 minuti; aumentate leggermente la fiamma, unite gli spinaci e cuocete altri 3 minuti; insaporite con la salsa di soia e l'aceto, togliete dal fuoco.

Schiumate se necessario; servite caldo.