

ZUPPE E MINESTRE

Minestra d'uova

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

- 3 cucchiaini di maizena
- 2 cucchiai di acqua
- 4 tazze di dashi 1
- 1 cucchiaino di sale
- 3 cucchiai di salsa di soia
- ½ cucchiaino di glutammato monosodico
- 2 uova
- 1 radice di zenzero
- 15 g di mitsuba oppure 2 cucchiai di porro finemente tritato.

PREPARAZIONE

1 Diluite la maizena con l'acqua, poi mescolatela al brodo e mettete tutto in una casseruola; aggiungetevi il sale, la salsa di soia, il glutammato monosodico e portate a bollore mescolando.

Battete a parte le uova e versatele lentamente, a filo, nel brodo caldo, nello stesso tempo

mescolando con un movimento circolare. Cuocete finché le uova salgono in superficie.

Versate in coppe individuali da minestra.

Spremete lo zenzero con uno spremi aglio e fate cadere in ogni coppa due gocce di sugo; aggiungete il mitsuba, se possibile, oppure cospargete di porro tritato, servite subito.