

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di cavolo

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

- 3 tazze di brodo di pollo
- 2 tazze di cavolo affettato finemente
- 2 uova
- sale
- ½ cucchiaino di glutammato monosodico.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pollo in pezzetti molto piccoli, metteteli in una pentola insieme al brodo e cuocete a calore medio per 7 minuti. Tagliate il cavolo a strisce larghe 5 cm e aggiungetelo alla minestra; condite con sale e pepe. Cuocete 5 minuti, non più; meno semmai, togliendo dal fuoco appena il cavolo è tenero e senza lasciare che diventi flaccido. Aggiungete il glutammato monosodico, mescolate e servite subito.