

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di pollo cinese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 400 gr
SALSA DI SOIA (SHOYU) ½ tazze
PORRI tritati finemente - 6
FUNGHI cinesi - 4
DASHI 3 tazze
ZENZERO 5 cm

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate un petto di pollo in bocconcini, metteteli in una casseruola con la salsa di soia e lessateli finché risultino teneri, quindi scolateli.

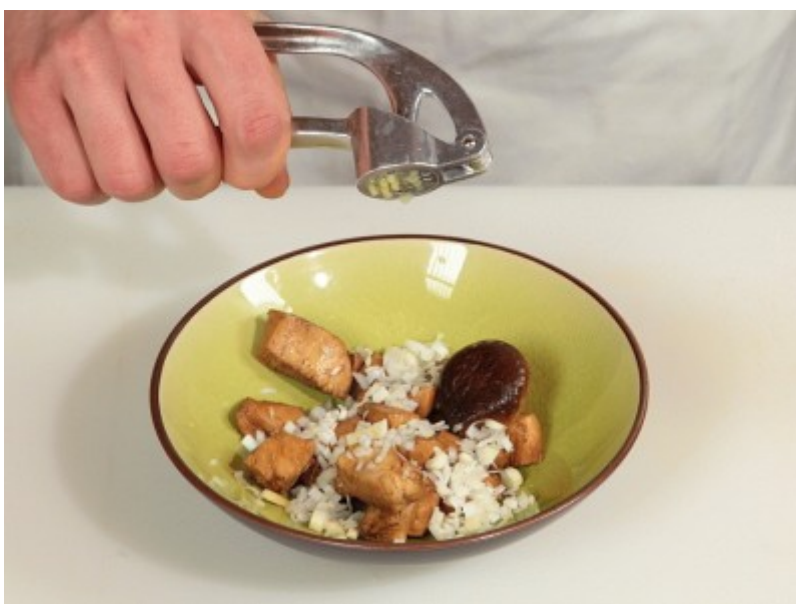


- 2 Dividete la carne in quattro ciotole individuali da minestra, quindi aggiungetevi la parte bianca dei porri tritata finemente ed i funghi.



3 Scaldate il dashi portandolo a leggero bollore.

Schiacciate lo zenzero (con uno spremi aglio) e fate cadere in ogni ciotola due gocce del sugo.



4 Versate nelle ciotole i dashi fumante e servite subito.

