

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di vongole

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

VONGOLE grosse - 12

ACQUA 5 tazze

SALSA DI SOIA (SHOYU) 1 cucchiaino da tè

SAKE 1 cucchiaino da tè

ZENZERO 5 cm

SALE 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Lavate bene le vongole, strofinandole con una spazzolina dura per eliminare ogni traccia di sabbia.

Fate lessare le vongole ancora chiuse in acqua bollente mantenendo l'acqua in ebollizione finché tutti i gusci si saranno aperti.



2 Togliete la pentola dal fuoco, sgusciate le vongole e filtrate l'acqua di cottura facendola ricadere in una ciotola.

Unite all'acqua di cottura le vongole, quindi insaporite il tutto con il sale, la salsa di soia ed il saké.





3 Distribuite la zuppa in 4 ciotole individuali da minestra.

In ogni ciotola mettete 3 vongole e guarnite con due bastoncini tagliati in un pezzo di zenzero fresco.

