

SECONDI PIATTI

Spezzatino mongolo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cina*

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



INGREDIENTI

2 litri di brodo di manzo
2 fette di radice di zenzero
tritate finemente
3 cipolle tritate finemente
450gr di cavolo cinese
sminuzzato
450gr spinaci
sminuzzati
225gr di funghi
affettati
2 pagnotte di cagliata di fagioli
225gr pasta di cellophane
immersa e scolata
2kg di filetto di agnello o manzo
tagliato in fette dello spesso di carta velina.

SALSA

4 cucchiaini di salsa di soia scura
1 cucchiaini salsa di peperoncino
3 cucchiaini di salsa hoisin

2 cucchiaini di sale

3 cucchiaini di aceto di vino

miscelati con 3 cucchiaini di coriandolo

tritato finemente

PREPARAZIONE

1 Portare il brodo a bollitura, aggiungere lo zenzero e le cipolle, 3 cucchiaini di ciascuna verdura, cagliata di fagiolo e la pasta.

Disporre la salsa in piccoli piatti uno per porzione. Ciascuna persona si creerà la sua salsa dalla composizione di più salse.

Ciascuna persona prenderà un pezzo di carne e intingerà nel liquido bollente - non appena il colore della carne cambia è pronto. Bisogna, quindi, estrarli insieme alla verdura e la pasta, immergerli nella salsa e mangiarli ancora bollenti fumanti.

Si può aggiungere più verdura a piacere. Quando tutta la carne è stata mangiata si aggiunge alla zuppa la verdura rimanente, la cagliata di fagioli e la pasta. Far bollire vigorosamente per 3-4 minuti, quindi versare in ciotole individuali e servire come zuppa.

NOTE