

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pesce alla cinese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cina*

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



INGREDIENTI

- 1 grossa platessa
circa 500gr
senza pelle ne spine
- 1 pesce secco (opzionale)
- 1
- 2 litri di brodo di pollo
- 1 cucchiaio di vino cinese o sherry secco
- 1 cucchiaino di sale
- un pizzico di MSG
- un pizzico di pepe bianco fresco in polvere
- 2 cucchiaini di farina di grano
- 1 cucchiaio di acqua
- 2 bianchi d'uovo
- 2 cipolle novelle
tritate finemente
- 2 fette di prosciutto cotto
sminuzzato

PREPARAZIONE

1 Cuocere a vapore il filetto di pesce fino a cottura, circa 10 minuti. Sfaldare il pesce e assicurarsi di rimuovere tutte le spine.

Immergere il pesce essiccato per una notte o fino a che diventi morbido, quindi tagliarlo in piccoli pezzi. Scaldare il brodo in una casseruola e aggiungere il pesce sfaldato e il pesce essiccato, insieme al vino, il sale l'MSG e il pepe bianco.

Miscelare la farina di grano con l'acqua. Quando il brodo bolle, miscelare la farina di grano nel brodo per farlo addensare.

Sbattere i bianchi d'uovo leggermente, quindi versarci dentro delicatamente il brodo bollente. Versare il tutto in una zuppiera e cospargere con delle cipolle novelle finemente tritate e il prosciutto sminuzzato.

NOTE