

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di verdure miste indiana

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

CAROTE 1

CAVOLO 1

PEPERONI ROSSI ½

FAGIOLINI 3

CIPOLLE 1

SALSA DI SOIA (SHOYU) ½ cucchiaini da tè

ZENZERO ½ cucchiaini da tè

SPICCHIO DI AGLIO grattugiato insieme
allo zenzero - 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
schiacciato - 1

ZUCCHERO ½ cucchiaini da tè

FARINA DI MAIS GIALLO 2 cucchiaini da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

(oppure burro chiarificato o burro
normale) - 1 cucchiaio da tè

ACQUA 500 ml

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Tritate finemente le verdure. Scaldate il burro in una padella e fatevi soffriggere la cipolla tritata, lo zenzero, l'aglio e le verdure.



- 2 Soffriggete la verdura fino a che sembri più chiara e cotta.

A questo punto aggiungete l'acqua e portate ad ebollizione.

Miscelate la farina di granturco con 125 ml d'acqua fredda e aggiungete il composto alla zuppa, nel frattempo continuare a mescolare.



- 3 Portate nuovamente ad ebollizione. Aggiungete il peperoncino, la salsa di soia, lo zucchero, regolate di sale e portate ad ebollizione fino a che si addensi e diventi trasparente.



- 4 Servire calda.