

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa in agrodolce

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



La zuppa in agrodolce è un piatto etnico davvero caratteristico e dal profumo intenso, grazie ai suoi ingredienti che riportano la mente a luoghi lontani, dove la cucina è simboleggiata dall'uso quotidiano della wok, della soia e dell'aceto di riso!

INGREDIENTI

BRODO DI POLLO 850 ml
MAIZENA 2 cucchiaini da tavola
ACQUA 4 cucchiaini da tavola
SALSA DI SOIA chiara - 2 cucchiaini da tavola
ACETO DI RISO 3 cucchiaini da tavola
PEPE NERO ½ cucchiaini da tè
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
piccolo - 2
UOVA 1
OLIO DI ARACHIDI 1 cucchiaino da tavola
CIPOLLE tritata - 1
FUNGHI GELONE 2
PETTO DI POLLO 200 gr
ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da
tavola

PREPARAZIONE

1 Scaldate il brodo di pollo.

Mettete in ammollo i funghi in acqua in modo tale che si possano ammorbidire.

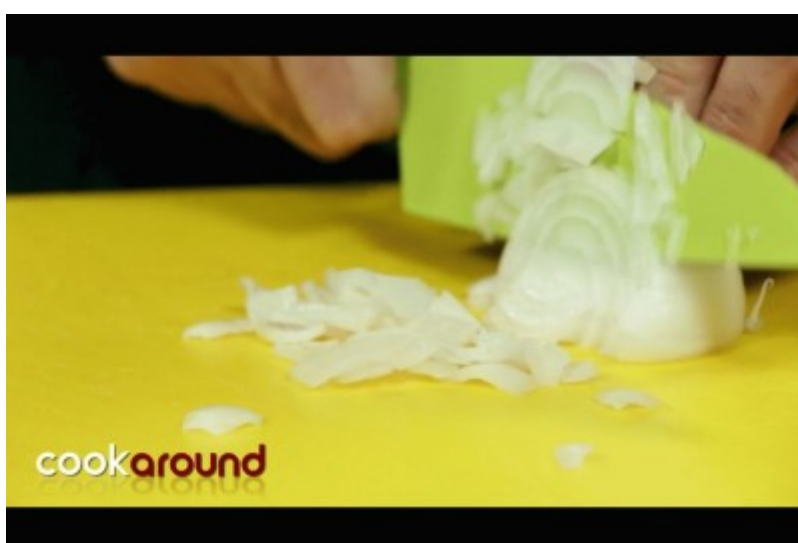
Una volta reidratati, affettate i funghi ed uniteli al brodo di pollo sul fuoco.



2 Prendete il petto del pollo che avrete utilizzato per preparare il brodo e riducetelo a pezzetti ed unite anche questo al brodo.



3 Affettate molto finemente la cipolla.



4 Scaldate sul fuoco un wok con un giro d'olio di semi e fatevi rosolare la cipolla.





- 5 Nel frattempo, riunite in una ciotola la maizena, la salsa di soia chiara, l'aceto di riso e 4 cucchiai d'acqua; iniziate a mescolare.





6 Unite, quindi, anche il peperoncino affettato e una macinata di pepe nero.





7 Mescolate il composto fino a che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati.

Aggiungete alla cipolla sul fuoco, che si sarà ben dorata, due cucchiari di zucchero di canna ed il composto a base di maizena.



- 8 Rovesciate a questo punto nel wok il brodo con il pollo e i funghi, mescolate per amalgamare bene gli ingredienti, regolate di sale e lasciate cucinare per qualche minuto.



- 9 Nel frattempo, sbattete un uovo in una ciotola.



- 10 Quando la zuppa nel wok avrà ripreso bollire, fate ricadere poco uovo per volta nel brodo aiutandovi con un cucchiaio o una forchetta.



11 Servite la zuppa in agrodolce ben calda.

NOTE