



Minestrone Acida Cinese

Ekşili Çin Çorbasi



3 cucchiai di amido di mais
6 tazze di acqua fredda
5 spicchi d'aglio
3 pomodori di media
1 peperone rosso di carne
1 peperoncino verde lungo
3 peperoni charleston
1 carota
10 funghi medio
2 cucchiai di liquido di soia
3 cucchiai di aceto
1 tazza di brodo di pollo
1 albume d'uovo
mezzo cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale

Primo momento si preparano degli ingredienti. I pomodori si grattugiano, si affettano gli spicchi d'aglio sbucciati finemente, poi si tagliano pepe italiane ,pepe charleston . Pepe rosso , carote si tagliano in pezzi di dimensione fiammifero.

In primo l'aglio si aggiunge nella miscela calda di acqua e amido. In ogni 3 minuti si aggiungono pomodoro, carote, pepe italiane, pepe charleston, pepe rosso, liquido di soia, aceto e brodo di pollo caldo. Si cuoce fino per il momento di bollente.

I funghi prima di aggiungere nella zuppa si tritano finemente perché si colorano presto.

Dopo aver cucinato 5- 10minuti dei funghi si aggiungono pepenero e sale, l'ultimo quello mescolato albumi d'uovo si aggiunge nella zuppa, si toglie dal fuoco .

Di mettono nelle tazze da servire ancora calda , se si riesce trovare sopra si sprutta germogli di fagioli, e si porta in tavolo.

Nota: Tradizionalmente c'è dell'olio troppo pochi nei pasti cinesi. Non c'è aggiunta di olio in alcuni dei piatti cinesi anche, e non mangiano troppa carne.