

Bamboo Hirst

Aggiungete al brodo bollente il granoturco precedentemente scolato. Fate tornare in ebollizione. Abbassate il fuoco e preparate il condimento che aggiungerete alla minestra facendola bollire lentamente finché la maizena si addensi. Abbassate al minimo e aggiungete le due uova sommariamente sbattute. Versatele lentamente mentre mescolate la minestra velocemente con le bacchette. Spegnete il fuoco e mescolate ancora ma senza consentire alle uova di rapprendersi del tutto. Va servita molto calda ma le uova devono rimanere alquanto gelatinose.

Ingredienti

100 Cl Brodo Di Pollo
1 Scatola Granoturco In Chicchi
2 Cucchiaini Maizena Stemperata In Poca Acqua Fredda
2 Uova Sbattute
1 Cucchiaino Sale
1 Pizzico Pepe

Note

Luogo: Cina.