

Zuppa cinese (de nosotros).

Ingredienti per 2 persone (o per quattro se la mangiano poco).

Tofu 100gr (una specie di formaggio di soia si trova nei supermercati forniti)

Mais o Soia precotti una scatola 140gr

Una scatola di tonno cotto a vapore 80-100 gr

Un uovo

Mezza foglia di alga Nori (si acquista nei negozi di cibo etnico, da colore ma non è indispensabile)

Brodo vegetale o di pesce liofilizzato

Maizena



Tagliare il tofu a fiammiferi di (0,5x3 cm). Fare una frittata con un po' di sale e pepe cuocendola in una padella larga in modo che venga fina e quando si è intiepidita tagliarla a striscioline larghe un dito e lunghe 3. Aggiungere all'acqua calda il brodo vegetale oppure di pesce secondo i gusti. E quindi aggiungere il tofu, il mais oppure la soia, le striscioline di frittata, l'alga nori tagliata larga come una stella filante e infine il tonno sgocciolato e far bollire pochi minuti aggiungendo altra acqua o altro brodo se la zuppa è troppo fitta. Infine sciogliere un paio di cucchiaini di maizena in mezzo bicchierino d'acqua e versare la soluzione nella zuppa continuando a cuocere per un paio di minuti fino che la maizena gelifica. Aggiungere ancora un po' di maizena se la zuppa risulta troppo acquosa o altro brodo se troppo gelificata. Servire caldissima.