

ZUPPA DI MISO CON DAIKON, WAKAME E FUNGHI SHITAKE

Lt 1 di acqua

4 funghi shitake ammollato mondato del gambo e tagliato a dadini

1 daikon piccolo tagliato a mezzaluna

Gr. 3 di alghe wakame ammollate

1 cucchiaio colmo di miso d'orzo/riso stemperato

prezzemolo finemente tritato

Versate l'acqua in una casseruola e portate a bollore. Aggiungete lo shitake, coprite e fate sobbollire per alcuni minuti. Unite le fette di daikon, coprite di nuovo e cuocete per circa 4-5 minuti.

Aggiungete ora le wakame, coprite e fate bollire ancora per 3-4 minuti. Abbassate la fiamma al minimo e diluite nella minestra il miso d'orzo stemperato, lasciandola sul fuoco per altri 2-3 minuti. Versate la zuppa nelle singole scodelle e guarnite con il prezzemolo tritato