# ZUPPA DI POLLO CON NOODLE

**ZUPPA DI POLLO CON NOODLES**

**Ingredienti x 4 persone**
1kg di peto di pollo disossato
2 cucchiai di salsa di soia
2 cucchiai di sherry secco o vino di riso
2 cucchiai di olio di sesamo
2 spicchi d'aglio (tritato)
2 cucchiai di tahina
2 cucchiai di zenzero fresco tritato
1 cucchiaio di zucchero
1 cucchiaio di aceto di riso
150 gr di cavolo napa o verza
6 cipolline fresche
8 tazze di brodo poco salato
400 gr di noodles freschi
½ tazza di coriandolo fresco (tritato)

**Preparazione**
Tagliare il pollo a strisce sottili e metterlo a marinare con la salsa di soia, lo sherry e 1 cucchiaio di olio di sesamo per 30 minuti o conservare in frigorifero per un massimo di 2 ore.
Mescolare aglio, tahina, zenzero, zucchero, aceto e peperoncino in una piccola ciotola.

Riscaldare 1 cucchiaio di olio di sesamo in una pentola spessa a fuoco medio alto. Aggiungere il cavolo e le cipolline tagliate sottili e soffriggere fino a quando il cavolo è tenero... circa 5 minuti. Aggiungere il brodo e portare ad ebollizione.

Aggiungere il pollo con la marinata e la miscela di tahina, aglio zenzero, zucchero, aceto e peperoncino. Ridurre a fuoco minimo e lasciar cuocere fino a quando il pollo è cotto (può essere preparato il giorno prima).

Coprire e conservare in frigorifero. Portare ad ebollizione prima di continuare.

Cuocere i noodles in abbondante acqua bollente salata finché sono teneri (qualche minuto). Scolare e aggiungerli alla zuppa. Incorporare metà del coriandolo. Condire con sale e pepe. Cospargere con il rimanente coriandolo e servire.

In un buon pasto cinese le zuppe non mancano mai. Fanno parte sia dei semplici pasti familiari sia dei banchetti delle feste. Al contrario di quanto avviene sulle tavole europee, la zuppa non apre il pasto, ma è in genere servita dopo i piatti a base di riso, come conclusione e ultimo atto di un menù. In Cina ci sono diversi tipi di zuppe: la scelta varia dai più semplici brodi alle zuppe più ricche che possono costituire un piatto unico. La zuppa si mangia con cucchiai di porcellana in ciotole apposite (piccole). I cinesi mangiano una quantità limitata di zuppa poichè viene servita dopo una serie di piatti squisiti. Le zuppe cinesi sono un toccasana per lo stomaco e per rendere il pasto più digeribile.