

ZUPPA DI MISO

Ingredienti:

2 cm alga wakame (ammollata per 15' e tagliata finemente)

1 carota piccola tagliata a rondelle, o cubetti o fiammifero

1 cipolla piccola tagliata a mezzaluna 1 foglia di cavolo o altra foglia verde tagliata a striscioline

3 c di miso di riso

1 cipollotto (tagliato finemente)

Zenzero a piacere (grattugiato)

6 tazze di acqua

Preparazione:

Portare a bollore l'acqua, aggiungere l'alga wakame poi la cipolla e far bollire qualche minuto poi aggiungere le altre verdure lasciandole bollire per 1 minuto. Abbassare la fiamma, unire il miso precedentemente sciolto in acqua calda, lasciar sobbollire per qualche minuto e spegnere.

Guarnire con cipollotto e aggiungere qualche goccia di zenzero. Servire calda.