

MINESTRA DI AZUKI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g. di azuki verdi (tenuti a bagno per almeno 12 ore),
- 150 g. di riso,
- 2 uova,
- burro,
- mezzo bicchiere di latte,
- mezza cipolla,
- una costola di sedano,
- un ciuffo di prezzemolo,
- grana,
- 2 dadi,
- olio,
- sale.

Gli azuki sono dei piccoli semi di alcune varietà di soia, assomigliano a dei fagioli minuscoli e sono originari della Cina. Scolate gli azuki e lavateli sotto l'acqua corrente.

Tritate finemente la cipolla e il sedano e fateli soffriggere in una casseruola a bordi alti con 20 g. di burro.

Quando il trito sarà ben rosolato, unite un litro e tre quarti di acqua, gli azuki e i dadi.

Cuocete per 25 minuti a fuoco medio e regolate di sale.

Nel frattempo fate bollire il latte, poi versatelo in una terrina in cui avrete sbattuto le uova con una presa di sale, il prezzemolo mondato, lavato e tritato e 4 cucchiaini di grana grattugiato.

Sbattete energicamente per ben amalgamare.

Unite il riso alla minestra e portatelo a cottura; dopodiché incorporate un cucchiaino di olio; togliete dal fuoco e versate nella zuppiera prima la minestra poi il miscuglio di uova.

Amalgamate bene e servite subito, ben caldo.