
ZUPPA DI POLLO CON LATTE DI COCCO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di petto di pollo tagliato a pezzetti,
- 1 gambo di lemon-grass (o citronella o limone),
- 2 scorze di lime,
- 3 gambi di scalogno,
- 5 peperoncini piccanti (facoltativo),
- 1 cucchiaio di succo di limone,
- 1 cucchiaio di brodo di pesce (facoltativo),
- 1 tazza di latte di cocco,
- 1 gambo di coriandolo,
- 1 tazza e 1/2 di brodo di pollo.

Mettere a bollire il brodo di pollo insieme con il lemon-grass, le bucce di lime e lo scalogno. Aggiungere il pollo e continuare a bollire il tutto versando il latte di cocco, la salsa di pesce ed il succo di limone. A cottura ultimata (regolarsi con la cottura del pollo) lasciare bollire ancora per tre minuti. Eventualmente aggiungere i peperoncini interi. Servire guarnendo con il coriandolo.