



### ZUPPA DI SOBA VERDE CAROTE, ZENZERO E CIME DI RAPA

**soba al tè verde** 100 grammi  
**carote** due  
**cipollotto** 1  
**zenzero** un pezzo di radice di 3 cm  
**cime di rapa** 4 foglie  
**aglio** uno spicchio piccolo  
**sale** un pizzico

scaldate mezzo litro di acqua (meglio se filtrata, oppure naturale).. nel frattempo pulite, lavate e affettate le carote, il cipollotto e le cime di rapa.. Eliminate l'anima all'aglio..

Quando inizia il bollore aggiungete le verdure, l'aglio, lo zenzero un pizzico di sale e cuocete per circa 10 minuti, lasciando le verdure croccanti.

A questo punto potete buttare nell'acqua la soba e cuocerla per 3/4 minuti controllando comunque i tempi di cottura.. (Le istruzioni del pacchetto di soba erano in giapponese.. e mi risultava un pochino difficile tradurle!)

Servite caldissima con qualche goccia di tamari...

**Sandra Salerno**

Eventi, Consulenze gastronomiche & Cucina

© Untoccodizenzero ([www.untoccodizenzero.it](http://www.untoccodizenzero.it))