

ZUPPE E MINESTRE

Brodo scozzese

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 750g - 1 kg di agnello stufato con l'osso
- 1 ½ litro di acqua
- 2 foglie di alloro fresche
- 250g di carote tritate finemente
- 1 rapa tritata
- 2 cipolle tritate finemente
- 2 gambi di sedano tritati finemente
- 125-250g di patate affettate finemente
- 60g di orzo perlato
- sale e pepe a piacere
- prezzemolo tritato finemente per guarnire

PREPARAZIONE

1 Rimuovete dalla carne ogni eccesso di grasso, quindi mettetela in una grossa casseruola con l'acqua e portate ad ebollizione.

Rimuovete la schiuma che si forma sulla superficie del liquido, quindi aggiungete le foglie

di alloro e abbondante condimento. Coprite e fate sobbollire dolcemente per 90 minuti. Aggiungete tutta la verdura e l'orzo, mescolate e portate nuovamente ad ebollizione. Coprite la casseruola e fate sobbollire per 1 ora, fino a che l'orzo e le verdure siano molto morbide.

Fate raffreddare leggermente, quindi schiumate il grasso dalla superficie. Rimuovete le ultime tracce di grasso mettendo un tovagliolo di carta sulla superficie del liquido in modo tale che lo assorba. Aggiustate il sapore. Rimuovete l'agnello, tagliate la carne dalle ossa e rimettetela nella zuppa. Altrimenti, potete servire i pezzi di carne ancora sull'osso. Mettete un pezzo di carne in ciascuna ciotola e versateci sopra cucchiainate di zuppa. Cospargete il prezzemolo sopra ogni porzione e servite.