

ZUPPE E MINESTRE

Caldo a la reina

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BRODO DI CARNE 800 ml

UOVA 2

SALE

BURRO

PANE RAFFERMO 400 gr

Caldo a la reina

PREPARAZIONE

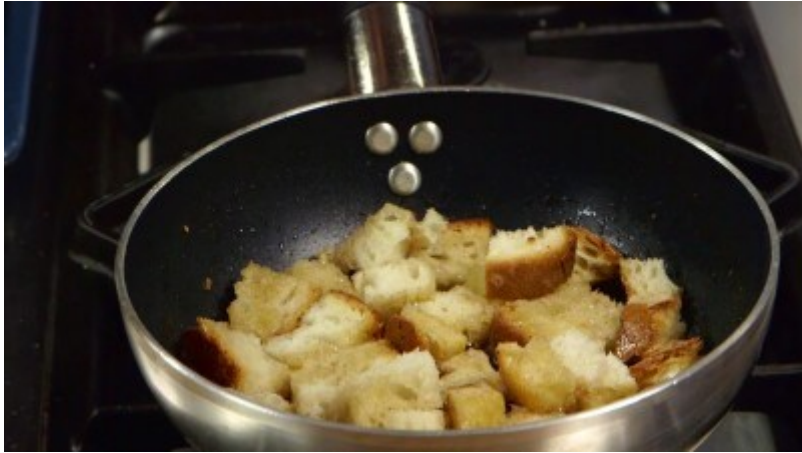
- 1 Per realizzare il Caldo a la reina, ricetta tipica Argentina, prima di tutto preparate una pentola di brodo di carne tipico argentino detto puchero: con petto di pollo, carne di manzo, parti di maiale con osso, carote, sedano e cipolla. In alternativa utilizzate del classico brodo di carne.

Dopo avere preparato questo sostanzioso brodo, affettate il pane rafferma a fette e, ogni fetta tagliatela a dadini.



2 Mettete il burro in una padella e, lasciatelo sciogliere completamente. Una volta che il burro si sarà sciolto, aggiungete i cubetti di pane raffermo nella padella e, lasciateli dorare bene su tutti i lati.





3 Nel frattempo sbattete bene le uova all'interno di un capiente recipiente, possibilmente di terracotta. Aggiustate le uova con un pizzico di sale, facendo attenzione a non esagerare, in quanto il brodo puchero è già di per sè, abbastanza saporito.





- 4 Quando il pane si sarà dorato perfettamente su tutti i lati, scolatelo su di un foglio di carta assorbente e, lasciate eliminare il grasso in eccesso.



- 5 Prendete il brodo bollente e, aggiungetelo nel recipiente con le uova appena sbattute.





- 6 Sbattendo con la frusta, fate incorporare bene il brodo alle uova, quindi unite al composto i cubetti di pane dorati.

Servite questa particolare zuppa bella calda.

