

ZUPPE E MINESTRE

## Sorpa con riso

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

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



### INGREDIENTI

- 600 g di montone
- 100 g di grasso della coda
- 1 cipolla
- ½ piala (ciotola) di riso
- 4 cucchiaini di kатык (latte acido coagulato)
- 2 cucchiaini di aneto
- ½ cucchiaino di sale
- 2-3 foglie di lauro

### PREPARAZIONE

**1** Il montone viene lavato, tagliato in pezzi da 30-45g ciascuno, se ci sono delle ossa vengono tritate. Tutto questo viene messo in pentola, coperto d'acqua fredda e portato ad ebollizione, quindi viene rimossa la schiuma che affiora in superficie, e viene continuata la cottura per 30-45 minuti.

A questo punto viene aggiunto il riso lavato e viene fatto bollire per 30 minuti.

Alla fine della cottura, tagliate finemente e soffriggete leggermente il grasso di coda, le

cipolle tritate, la foglia d'alloro e il sale.

Servite a tavola la carne in ciotole da zuppa o kese, insieme al brodo e un'aggiunta di katyk e cosparso di foglioline di verdura.