

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa agre di gallina

LUOGO: Europa / Moldavia

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



INGREDIENTI

- 8 bicchieri di brodo
- ½ gallina
- 2/3 bicchiere di riso
- 3 carote
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 3 cipolle
- 2 cucchiaini di grasso di maiale
- 1 bicchiere di succo di limone
- sale
- pepe nero
- 2 cucchiaini di finocchio tritato e prezzemolo

PREPARAZIONE

- 1 Preparete un brodo con la gallina, quindi togliete la gallina e mettete da parte la carne. Nel brodo bollente versate il riso e cuocetelo. Aggiungete, quindi, le carote, il prezzemolo e le cipolle.

5 minuti prima di terminare la cottura aggiungete il succo di limone, il sale e il pepe.

Prima di servire mettete sul piatto da portata la carne di gallina e versateci sopra la zuppa e cospargete il tutto con del prezzemolo tritato.