

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa d'agnello bulgara

LUOGO: Europa / Bulgaria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

AGNELLO 400 gr
CAROTE 2
SEDANO ½ coste
POMODORI 2
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 4
FARINA 1 cucchiaio da tavola
PASSATA DI POMODORO 1 cucchiaio da
tè
BURRO 50 gr
CUMINO
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne in pezzi e lessatela in acqua salata insieme alle carote tagliate finemente e al sedano.



- 2 In un'altra casseruola, fate soffriggere nel burro le cipolle, quindi aggiungete la passata di pomodoro, la farina ed un goccio d'acqua.





3 Unite la carne già cotta alla casseruola con la passata di pomodoro.



4 Circa dopo dieci minuti di cottura della zuppa, unite anche i pomodori a pezzetti.



5 Fate riprendere bollire, quindi aggiungete anche gli spicchi d'aglio.



6 Lasciate bollire il tutto per altri 10-15 minuti.

Servite la zuppa cosparsa di prezzemolo tritato finemente e aromatizzatela con pepe e cumino.