

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa d'agnello bulgara

di: *Cookaround*

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.