

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppa d'anatra moldava

LUOGO: [Europa](#) / [Moldavia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO:

[medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La zuppa d'anatra con il cavolo e le carote è una deliziosa ricetta di origine moldava.

### INGREDIENTI

ACQUA 8 bicchieri

ANATRA ½

CAROTE 1

SEDANO 1 costa

CIPOLLE ¼

PATATE 3

UOVA 1

LATTE INTERO ½ bicchieri

SUCCO DI LIMONE 1 bicchiere

ALLORO 1 foglia

SALE

PEPE NERO

PREZZEMOLO tritato - 1 cucchiaino da  
tavola

FINOCCHI

CAVOLO 1 fetta

# PREPARAZIONE

- 1 Tagliate l'anatra in piccoli pezzi, mettetela in una casseruola e ricopritela d'acqua e portate ad ebollizione fino a cottura ultimata.

Aggiungete al brodo di cottura il cavolo tritato, le carote, il sedano, la cipolla e le patate a pezzettini.



- 2 Poco prima della cottura delle verdure, aggiustate di sale, unite l'alloro, il succo di limone ed il pepe.



- 3 A questo punto versate nella zuppa una miscela di uova crude e latte bollito e raffreddato

e continuate a tenere la zuppa sul fuoco senza portarla ad ebollizione.



4 Prima di servire cospargete di prezzemolo.