

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppa di Beg

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 500 gr  
CAROTE 200 gr  
OKRA 50 gr  
PANNA 200 ml  
RADICE DI SEDANO  
TUORLO D'UOVO (freschi) - 3  
RISO 20 gr  
SUCCO DI LIMONE  
SALE

Se vi è capitato di passare per il Montenegro di certo avrete provato la **zuppa Beg**, un piatto sostanzioso di origine contadina che di certo piacerà a chi ama i piatti unici e sostanziosi. Si tratta di un brodo di carne e verdure arricchito da uova e panna che di certo danno un tocco in più di gusto e cremosità. Provate questa ricetta molto buona e vedrete che risultato ottimo arriverà sulla vostra tavola. Cercate altre idee per zuppe insolite? Provate anche la zuppa alla [quinoa](#), ottima anche questa!

# PREPARAZIONE

- 1 Per fare la zuppa di Beg, per prima cosa miscelate la carne e la verdura in acqua, aggiungete il sale e portate ad ebollizione.



- 2 Quando il tutto è ben cotto, separate il liquido dalle parti solide e tagliate la carne e la verdura in piccoli pezzi.



- 3 Una volta sminuzzate versatele nuovamente nel liquido che avrete preventivamente filtrato.



4 Rimettete il tutto sul fuoco e portate ad ebollizione insieme al riso già cotto e all'okra.



5 Prima di servire, aggiungete i tuorli e la panna.



## CONSIGLIO

**Che cos'è l'okra?**

L'okra è una verdura molto saporita che per forma ricorda i peperoncini verdi di fiume e per sapore gli asparagi.

**Dove posso comprarla?**

La puoi trovare nei negozi etnici.