

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di carne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

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



## INGREDIENTI

1 pezzo di vitello preferibilmente petto da  
1/2kg fino a 1kg  
1 tazza di riso  
2 limoni  
2 uova  
sale

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete a bollire la carne in abbondante acqua, tanto da ricoprirla. Togliete la schiuma che si forma e salate. Quando la carne sarà cotta bene, toglietela dalla casseruola, colate il brodo e aggiungete un po' d'acqua se la volete più liquida. Appena comincia a bollire buttate il riso (se volete la zuppa più brodosa usate metà della quantità del riso). Quando sarà pronto togliete la casseruola dal fuoco e preparate la salsina avgolemono. Sbattete bene le uova e aggiungete il succo di limone lentamente. Con il mestolo versate

lentamente il brodo della zuppa nella salsina, mescolando continuamente. Infine versate la salsa avgolemono nella zuppa e continuate a mischiare.

## NOTE