

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di carne Kreatosoupa

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

Variazione:1. Se volete, potete lasciare la zuppa così com'è, senza aggiungere la salsina avgolemono.2. Sostituite la sals avgolemono con 1 1/2 tazza di succo di pomodoro che aggiungerete appena avrete tolto la schiuma che si forma quando la carne bolle.