

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di gallina

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

GALLINA 1
RISO 1 tazza
UOVA 2
LIMONE 2
SALE

PREPARAZIONE

- 1** Fate bollire la gallina in molta acqua ed attenzione a togliere in tempo la schiuma che si forma, salatela. Se volete cucinare la gallina in altro modo, potete toglierla dal brodo dopo 20 minuti. Se invece la preferite bollita lasciatela ancora per molto tempo.
In seguito buttate il riso nel brodo e quando sarà pronto preparate la salsina avgolemono. Sbattete bene le uova e versate lentamente il succo dei limoni. Con il mestolo prendete un po' di brodo e mescolatelo con la salsina versandolo lentamente, unitela alla zuppa ed infine mischiate bene il tutto.