

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppa di milza

LUOGO: Europa / Austria

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



### INGREDIENTI

300g di ossa di manzo e verdura per il brodo (carote  
un piccolo porro  
un mazzetto di prezzemolo  
un pezzo di sedano rapa)  
140g pane bianco  
20g di burro  
70g di milza  
1 uovo  
un pizzico di sale e maggiorana  
lardo

### PREPARAZIONE

- 1 Fare del brodo con le ossa, il sale e la verdura lavata.  
Sbattete il burro fino a che diventi morbido, incorporate una parte del tuorlo dell'uovo e quindi aggiungete la milza tritata finemente, il sale ed il resto del tuorlo, solo alla fine

aggiungete l'albume montato a neve.

Affettate il pane bianco, metteteci sopra il composto appena ottenuto e friggetelo nel lardo caldo.

Servite il tutto nel brodo caldo.