

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pollo al limone

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate i piatti semplici ma ricchi di gusto, che vi permettano di realizzare un piatto leggero ma saporito, la zuppa di pollo al limone è quello che fa per voi. Una ricetta facile e decisamente buona perfetta sia per grandi che per i bambini, perché il pollo resta tenero e succoso e ben si presta ad essere mangiato anche nelle sere invernali!

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 1
RISO (o pasta, vermicelli o capelli d'angelo) -
100 gr
YOGURT TURCO (facoltativo) -
CIPOLLE 1
PREZZEMOLO
SALE
BRODO DI CARNE 1

INGREDIENTI PER LEGARE

TUORLO D'UOVO 2
LIMONE 2
FARINA 3 cucchiaini da tavola
BRODO DI POLLO 1 tazza

INGREDIENTI PER GUARNIRE

PREZZEMOLO tritato -

PREPARAZIONE

- 1 Pulite il pollo e bollitelo in abbondante acqua salata, insieme ad un rametto di prezzemolo, alla carota e alla cipolla intere. Quando avrà alzato 2 o 3 volte il bollore, schiumate con cura, abbassate la fiamma e proseguite la cottura a fuoco moderato.



- 2 Quando il pollo risulterà tenero, tagliatelo a filetti.



- 3 Versate il brodo in un'altra pentola, lasciandone da parte una tazza, aggiungete il riso (o la pasta) e lasciatelo cucinare lentamente.



4 Togliete dal fuoco e unite abbondante prezzemolo tritato.

Nel frattempo sbattete i tuorli d'uovo e incorporate la farina fino ad ottenere una bella schiuma; aggiungete il succo dei limoni e continuate a sbattere versando una tazza di brodo caldo.



5 Unite alla zuppa mescolando bene e facendola bollire di nuovo per qualche minuto.



6 Tagliate la carne a fettine e dividetela nei piatti da portata, versatevi la zuppa e, a piacimento, aggiungete un cucchiaino di yogurt a persona.

Al posto del pollo potete usare carne di montone, il gusto sarà più deciso.