

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di pollo con verdura

LUOGO: Europa / Bulgaria

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



## INGREDIENTI

- 1 pollo
- 3-4 carote
- 1 sedano
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di farina
- 1 tazza colma di latte
- 40g di burro
- 1 uovo
- pepe
- prezzemolo
- sale
- pasta (a piacere)

## PREPARAZIONE

- 1 Bollire il pollo intero e i grani di pepe in acqua salata, disossare la carne.  
Friggere le carote tagliate fini, il sedano e la cipolla in burro e un goccio d'acqua fino a che

diventino morbide, incorporare la farina, incorporare anche i pezzi di pollo dopo circa 5 minuti e bollire per altri 10 minuti.

Addensare il tutto con un uovo sbattuto e il latte mescolando costantemente. Cospargere con prezzemolo tritato finemente prima di servire.