

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di vermicelli

LUOGO: Europa / Turchia

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



INGREDIENTI

1 tazza di vermicelli (pasta) secchi
1 cucchiaio di burro
3 pomodori sbucciati dissemati e tagliati in piccolo pezzi
4 tazze di brodo di pollo (o un misto di brodo e acqua)
sale
pepe macinato fresco

PER LA GUARNITURA

¼ tazza di prezzemolo fresco tritato finemente
quarti di limone

PREPARAZIONE

1 In una grossa casseruola, scaldate il burro e saltate i pomodori per 5 minuti. Aggiungete il

brodo di pollo e portate ad ebollizione. Riducete il fuoco a medio e aggiungete i vermicelli, il sale e il pepe a piacere e cucinate per 10 minuti mescolando occasionalmente. Rimuovete la casseruola dal fuoco e lasciate riposare la zuppa per altri 10 minuti. Servite in ciotole guarnendo il piatto con prezzemolo tritato fresco e quarti di limone. Se avete del pollo lessato o arrostito tagliatelo e servitelo in una ciotola per accompagnare la zuppa.