

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa reale

LUOGO: **Europa / Armenia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + *15 DI AMOLLO*



La zuppa reale armena ha un nome che descrive perfettamente il carattere dei suoi ingredienti: carni di nobile selvaggina da pelo che trovano spazio anche nella nostra gastronomia mediterranea, soprattutto nel centro e nord Italia. Una ricetta che vi sorprenderà e vi insegnerà a integrare nella vostra conoscenza culinaria anche un ingrediente famoso ma poco utilizzato come il bulgur!

INGREDIENTI

BRODO DI POLLO 2 l

CERVO O DAINO (in alternativa manzo) -
250 gr

BULGUR 100 gr

LIMONE 2

UOVA 3

CIPOLLE 1

PREZZEMOLO tritato - 2 cucchiaini da
tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Ammollate in acqua per 15 minuti il bulgur, quindi scolatelo.



- 2 Nel frattempo, tritate finemente la cipolla.

Amalgamate in una terrina, con le mani inumidite, la carne, la cipolla, il prezzemolo, il bulgur ed il sale quanto basta.



- 3 Formate, con il composto ottenuto, delle polpettine della grandezza di un'oliva.



4 Quindi fatele cuocere a fuoco lento nel brodo di pollo caldo per circa 40 minuti.



5 Mentre le polpette cuociono, sbattete in una ciotola le uova con il succo di limone e incorporatevi a poco a poco un mestolo di brodo caldo, mescolando con la frusta.



- 6 Versate questo preparato nel brodo mescolando in continuazione a fuoco bassissimo e senza far prendere bollore.



7 Servite la zuppa calda aromatizzata con del prezzemolo e del pepe appena macinato.