

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa Tarhana

LUOGO: Europa / Montenegro

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



INGREDIENTI

4 uova
pomodori
salsa di pomodoro
farina di frumento

PREPARAZIONE

1 Create un impasto con le uova, la salsa di pomodoro e la farina. Lasciate riposare l'impasto per 4 giorni.

Tagliate, a questo punto l'impasto con un macinino così da ottenere un tipo di pasta sbriciolata (chiamata tarhana). Fate seccare le briciole ottenute dall'impasto in una borsa di cotone.

Per la zuppa:

Fate cuocere insieme 1 cucchiaio di burro o margarina, 1 cucchiaio di farina, 1-2 pomodori, 1,5l di brodo di carne insieme alla carne utilizzata per ottenerlo, 80g di

tarhana, pepe e paprika.