

ZUPPE E MINESTRE

Marak off chamatzmatz

LUOGO: *Asia / Israele*

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



INGREDIENTI

2 libbre di pollo intero
8 tazze d'acqua
succo di 1 limone
1 cucchiaino piatto di grano
verdura da zuppa (carote
cipolle
sedano
prezzemolo)
3 tuorli d'uovo
1 tazza di pasta da zuppa
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere il pollo intero, con la verdura, in una grossa casseruola. Aggiungere 8 tazze d'acqua, sale e pepe. (attenzione: tenere pulita la zuppa, legare le foglie di prezzemolo e

sedano insieme). Portare a bollitura, continuare a cucinare per 20 minuti, rimuovere dal fuoco e scolare. In una grossa ciotola in pyrex preparare una mistura uniforme di tuorli d'uovo, farina di grano e succo di limone. Quando il composto è uniforme aggiungere lentamente cucchiai pieni di zuppa calda, mescolando costantemente.