

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra con pollo e mentuccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La minestra di pollo con la mentuccia è un piatto adatto alla stagione invernale. Un piatto caldo e sporito che scalda l'anima!

## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO da 300 g - 1  
MENTUCCIA 1 mazzetto  
RISO VIALONE NANO 70 gr  
BRODO DI CARNE 1 l  
CIPOLLE media - 1  
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tè  
PREZZEMOLO  
SALE  
PEPE BIANCO

## PREPARAZIONE

- 1 Affettate la cipolla, lavate il prezzemolo e la mentuccia e mettete il tutto, lasciando da parte qualche fogliolina di mentuccia, in una casseruola con il brodo.



**2** Portare a bollire e lasciate cuocere per 15 minuti a fiamma dolce.

Aggiungete il petto di pollo al brodo e lasciate cuocere, dalla ripresa del bollire, per altri 20 minuti. Rimuovete il pollo dalla casseruola e versateci il riso che dovrà essere portato a cottura.





- 3 Durante la cottura del riso, tagliate il petto di pollo a listarelle ed aggiungetelo al riso in brodo due minuti prima del termine della cottura del riso stesso.



- 4 Unite anche la mentuccia tritata rimasta ed aggiustate di sale e pepe.

Servite la minestra decorata con qualche fogliolina di mentuccia.