



Minestrone di Pollo Stile di Berlino

Berlin Usulü Tavuk Çorbası



1 pollo piccolo
1 foglia di baia
1 cipolla asecca piccola
10 bicchere d'acqua
2 carote normale
2 cucchiari d'amido grano
1 bicchiere di pisello a scatola
1 bicchiere di tagliatelle
2 cucchiaini di sale

per la sopra:
2-3 prezzemolo

Il pollo i mette nel fornello, sopra si aggiungono 10 bicchierid'acqua poi si aggiungono 1 cipolla e foglia di baia, cosi si cuoca fino a diventa morbido il pollo.

pollo cotto si prende dall'acqua, invece cipolla e foglia di baia si buttano, pollo si lascia a raffreddare.

L'acqua di pollo si posa sul fuoco medio , sopra si aggiunge la carote grattugiato grosso.

dopo aver bollito l'acqua con carote sopra si aggiunge la tagliatelle cosi si lascia a bollire per 5 minuti.

Poi pollo si stacca dalle ossa e si condividono piccolo pezzi.

Appena si morbida tagliatelle si aggiungono le carne di pollo affettati , piselli e sale.

Amido si scioglie in un bicchiere d'acqua fredda , poi si aggiunge finemente nel minestrone , si mescola 2-3 minuti per non arrotolare l'amido.

Fuoco si regol ain basso calore, cosi si cuoca ancora 10 minuti mescolando e si toglie dal fuoco.

Minestrone si mette nelle tazze da servire, sopra si sprutta prezzemolo macinato finemente cosi pronta a servire e si servira.

Nota: Se volendo usare ipiselli, allora si mette prima di carote cosi piselli si cuocano con l'acqua di pollo, il resto invece si prepara ugualmente.