



Minestrone di Trippa Falsa

Yalancı İşkembe Çorbası



Mezzo kg petto di pollo disossati
8 bicchieri d'acqua
mezzo bicchiere olio di mais
per la finitura:
2,5 bicchieri di yogurt
tre quarti bicchieri di farina
7 spicchi d'aglio
1,5 cucchiaino di sale
Per la sopra:
Aceto
Peperoncino fiocchi

- # Petto di pollo si mette nella ciotola, sopra si aggiunge 8 bicchieri d'acqua, si bollisce fino il pollo cotto.
- # Durante freddamento pollo e brodo si prepara la finitura. Gli agli si pestano con poco sale, yogurt si mette in un'altra pentola, sopra si aggiungono gli agli pestati, farina e brodo freddato. Prima di mettere sul fuoco si mescolano bene con un miscelatore.
- # La pentola si inserisce su un fuoco medio, per non picicare in fondo si mescola sempre con la miscelatrice, appena arriva il momento di bollente sia aggiungono i pezzi di pollo e sale , si fa bollire per 10 minuti.
- # La minestrone trippa falsa si mette nelle tazze, sopra si spruzzano aceto e peperoncino fiocchi.

Nota: Se si mette brodo sopra il yogurt si puo' acidare.