



Minestrone di Pollo

Tavuk Çorbasi



1 petto di pollo
1 cucchiaio di burro
4 cucchiai d'olio vegetale
1 cipolla secca media
3 cucchiai di farina
2 cucchiaini di sale
8 bicchieri brodo di pollo
Per la miscelata:
1 uova
1 bicchiere di latte
2 cucchiai farina di riso

- # Prima si lascia a bollire il petto di pollo finché si ammorbidisce bene.
- # In un'altra pentola si mettono olio vegetale e burro, dopo riscaldati si aggiunge la cipolla tagliate finemente.
- # Dopo aver violato la cipolla si aggiunge la farina e si continua ad arrosire finché si perde il puzza di farina.
- # Sopra si aggiunge 8 bicchieri di brodo. Si bollisce per 20 minuti sul fuoco medio.
- # In questo momento si prepara la miscelata di minestrone. Uova, farina di riso e latte si miscelano bene.
- # Poi la miscelata preparata si mette sopra del minestrone e si continua a cucinare conb miscelare per 20 minuti. Dopo questo tempo il minestrone si fa passare da un filtro, così il minestrone diventa perfetto .
- # Poi il minestrone si rimezza sopra il fuoco e sopra si aggiunge il petto di pollo tagliato. Si aggiunge sale e dopo aver cucinato per 10 minuti si toglie dal fuoco.
- # Si servirsi in caldo se volendo sopra si schiaccia il limone.

Nota: In popolo si crede che quando il minestrone di pollo si beve in freddo viene meglio per la malettie d'influenza e apre il mucosa del naso.