



## Minestrone di Polmone

Ciğer Çorbası



1 polmone di pecora  
3 cucchiari di farina  
1 cucchiaino di burro  
2 cucchi di olio vegetale  
8 bicchieri d'acqua  
1,5 cucchiaini di sale  
Per il sugo;  
1 uova  
Mezzo succo di limone

# Il polmone pulito si taglia un pò più piccolo del cubo. si mettono in una pentola. Sopra si aggiunge 8 bicchieri d'acqua e si cucina finchè i polmoni si morbidono.

# Poi si prende la schiuma che sta durante il bollimento. Poi si aspetta per frescare.

# In un'altra pentola si mettono olio vegetale e burro, quando burro si scioglie poi si aggiunge la farina, si continua ad arrossire finchè la farina diventa gialla.

# Sopra si aggiunge il liquido dei polmoni. Nel momento di bollimento si aggiungono i polmoni.

# In questo momento si prepara il sugo; succo di limone e farina si mischiano bene, si prende 1 cucchiaino dal minestrone bollente e si aggiunge al sugo, si mischiano bene.

# Il sugo si mette piano piano nel minestrone. Si bolle subito e poi si aggiunge la sale.

# Quando inizia a bollire il minestrone non si tiene molto sul fuoco. Si servirsi in caldo.

**Nota:** Polmoni si bolliscono nella pentola a pressione. Nella pentola a pressione quando arriva nel momento di bollire, basta bollirsi ancora per 5 minuti.