



Minestrone di Polmone

Ciğer Çorbası



1 polmone di pecora
3 cucchiali di farina
1 cucchiaio 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 morbidon.

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 mmiscelano bene , si prende 1 cucchiaiao dal minestrone bollente e si aggiunge al sugo, si miscelano bene.

Il sugo si mette piano piano nel minestrone. Si bollisce 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.