



Minestrone di Pollo con Patata

Patatesli Tavuk Çorbası



250 gr. carne di pollo senza ossa
3 patate medie
1 cipolla secca piccola
7 cucchiali olio vegetale
Mezzo cucchiaio salsa di pomodoro
2 bicchieri di latte
8 bicchieri brodo di pollo
1,5 cucchiaini di sale
Per figurarsi;
8 - 10 rami di prezzemoli

- # Primamente carne di pollo si mette in una pentola o pentola a pressione e si aggiunge 8 - 9 bicchieri d'acqua. La carne di pollo si cucina finchè si ammorbide bene.
- # In un'altra pentola si mette olio vegetale e si mette sul fuoco per riscaldare dopo aver riscaldato si aggiunge la cipolla tagliata finemente e si arrossisce.
- # Dopo ammorbiate le cipolle si aggiungono le patate. Poi le patate si fanno girare per qualche volta con le cipolle, si aggiunge la salsa.
- # Sopra si amette 4 bicchieri d'acqua e si bolliscono le patate.
- # Poi le carne di pollo si condivide bene e si mette sopra della patata cucinata e sopra si aggiunge 2 bicchieri di brodo.
- # Si cucina bene finchè tutti i materiali si cucinano bene.
- # Per frescarsi la miscelata calda si aggiunge 2 bicchieri di brodo freschi. Si aggiunge 2 bicchieri di latte. (Se latte si mette nella miscelata calda si cessa)
- # L'ultimamente si aggiunge la sale, si bollisce una schiumata, e poi si toglie dal fuoco.
- # Il minestrone si mette nei piatti da servire in caldo, sopra si figura bene con le foglie di prezzemolo.

Nota: Se volendo nel momento di arrossimento la cipolla si può aggiungere anche aaglio macinato.