



## Minestrone di Pollo con Tagliatelle

Şehriyeli Tavuk Çorbası



1 petto di pollo  
1,5 bicchierini di tagliatelle in stella  
1 bicchierino di farina  
8 cucchiai d'olio vegetale  
8 bicchieri brodo di pollo  
1 cucchiaino di sale

- # Si bollisce il petto di pollo poi si levano le osse e si fettano i pezzi piccoli.
- # Nella pentola si mette olio vegetale, si mette la pentola sul fuoco medioe si aggiunge la farina poi si arrossisce finchè il profumo di farina va via.
- # Poi sopra si aggiunge brodo di pollo e dopo che iniziato a bollire si aggiunge la tagliatelle si bolliscono insieme circa 10 - 12 minuti.
- # Poi si aggiungono la carne di pollo e sale si continua a cucinare ancora per 10 minuti e si leva dal fuoco dopo del tempo.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Se volendo si può aggiungere 2 spicchi aglio pestato nel minestrone.