



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Minestrone di Pollo con Tagliatelle

Şehriyeli Tavuk Çorbası



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

Si bolisce 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 medio e si aggiunge la farina poi si arrossisce finché 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.