CANJA

Ingredienti:

- gallina vecchia,
- alloro,
- cipolla,
- aglio,
- pepe nero,
- 500 gr di fegatini di pollo,
- 300 gr di riso,
- olio,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo tritato,
- zafferano.

Minestra di fegatini e riso.
Preparare un brodo di gallina (vecchia e grassa) aromatizzato con foglie di alloro, cipolla, aglio, grani di pepe nero.
Schiumare il brodo durante la cottura e filtrarlo attraverso un tovagliolo bagnato per sgrassarlo il più possibile.
Tritare i fegatini di pollo e soffriggerli velocemente con poco olio, salare e pepare.
Versare i fegatini, scolati, nel brodo in ebollizione e unire il riso lessato a parte.
Aggiustare di sale e guarnire con prezzemolo tritato.
Condire con un pizzico di zafferano (facoltativo) sciolto in poco brodo.