

MINESTRA 'D BATE 'L GRAN

Ingredienti per 6 persone:

- 100 cl di brodo di carne,
- 200 g di fegatini di pollo,
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro,
- 1 cipolla,
- 150 g di pasta tipo pastina all'uovo,
- olio d'oliva,
- sale.

Tagliate in piccoli pezzi i fegatini di pollo e fateli rosolare in poco olio d'oliva.

Volendo, ai fegatini si possono aggiungere anche cuori e duri: allora questi ultimi due devono essere fritti a lungo (un'ora e più, di qui anche il termine minestra con lo strafritto) prima di unire i fegatini.

In un tegamino a parte fate un soffritto di cipolla finemente tritata e olio; appena imbondito aggiungete i fegatini di pollo rosolati e il concentrato di pomodoro, dopodiché versate questo intingolo nel brodo di manzo bollente o di gallina.

Unite ancora la pastina all'uovo (un tempo ottenuta dalla rottura dei tajarin).

A cottura ultimata, servite la minestra 'd bate 'l gran molto calda.