

MINESTRA DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 80 g di riso,
- 100 g di carne di pollo,
- 3 carote,
- 1 rapa,
- 2 porri,
- 1 sedano,
- 2 pomodori,
- prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe.

Cuocete il riso per 18 minuti con 3 tazze di acqua salata.

Intanto tritate la carne, sbucciate e tagliate a dadini tutti i legumi tranne i pomodori, facendoli ammorbire in acqua bollente per 6 minuti.

Successivamente mescolate la carne con i legumi e allungate il brodo di cottura con acqua calda e lasciate cuocere per 15 minuti.

Sbucciate i pomodori e schiacciateli.

Servite mettendo in una zuppiera, prima il riso, poi i pomodori schiacciati, il prezzemolo tritato e sopra versateci la zuppa.