

ZUPPA SERBA DI VITELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di carne di vitello senza ossa,
- 100 g di sedano,
- 1500 cl di acqua,
- 1 radice di rafano,
- 1 cipolla,
- 1 uovo,
- 2 cucchiai di strutto,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 peperone verde,
- 1 cucchiaino di paprica,
- 1 pugno di riso,
- 1 tazza di piselli,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- sale.

Soffriggete la farina con lo strutto, aggiungete acqua fredda e fate bollire, aggiungete quindi la cipolla tritata, le verdure tagliate a dadini, i piselli, la carne tagliata a cubetti, la paprica, il sale.
Fate cuocere per 1 ora alla fine sbattete l'uovo e fatelo colare lentamente nella zuppa bollente in modo da ottenere dei grumi di uovo.
Fate bollire a parte il riso in acqua salata, scolatelo e aggiungetelo alla zuppa pronta completando il piatto con un poco di prezzemolo tritato.