

Zuppa di pollo al profumo di limone (Grecia)

Categoria: Minestre

Data: 15.12.2016

Ingredienti per 1 Personen al 100% (quantità netta)

0,2 l	Acqua
60 g	Pollo intero, pronto per la cottura
0,1 pc	Foglia d'alloro
20 g	Carote
10 g	Cipolle
10 g	Porro
10 g	Sedano rapa
10 g	Riso Parboiled
0,2 pc	Limone (succo e scorza)
2 g	Prezzemolo a foglie lisce
0,1 x	Condire (sale, pepe)

Mise en place

- Tagliare le verdure a striscioline
- Sbianchire la "zeste" di limone
- Tritare il prezzemolo

Preparazione

- Cuocere il pollo in acqua e alloro
- A cottura ultimata togliere il pollo, disossarlo e tagliare la carne a striscioline
- Stufare le verdure
- Aggiungere il riso, bagnare con il fondo di pollo e cuocere 20 min.
- A cottura ultimata aggiungere il pollo, il succo di limone e le "zeste"
- Cuocere per qualche minuto e terminare di gusto
- Servire ben caldo con prezzemolo tritato