

ZUPPE E MINESTRE

Minestra 'd bate 'l gran

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

10 min

■ Ingredienti per 6 persone

Brodo di carne	100 cl
Fegatini di pollo	200 g
Concentrato di pomodoro	1 cucchiaio
Cipolla	1
Pasta tipo pastina all'uovo	150 g
Olio d'oliva	
Sale	

■ Preparazione

- 1 Tagliate in piccoli pezzi i fegatini di pollo e fateli rosolare in poco olio d'oliva.
- 2 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.
- 3 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, dopodichè versate questo intingolo nel brodo di manzo bollente o di gallina.
- 4 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. Vino consigliato: Dolcetto d'Alba.