

ZUPPE E MINESTRE

Stracciatella con brodo di gallina

Tradizione: Provincia di Frosinone, Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

PER IL BRODO

Gallina di 1000 g	1
Pomodori maturi	2
Cipolla	1
Sedano	2 coste
Acqua	200 cl
Sale	

PER LA PASTA

Uova intere	4
Limone (succo)	1
Formaggio parmigiano grattugiato	4 cucchiaini
Sale	1 pizzico

Preparazione

- 1 Pulire e lavare la gallina, eliminando il collo e la punta delle ali, e tagliarla a tocchi. Mettere in una pentola capace l'acqua con la gallina e le verdure tagliate grossolanamente.
- 2 Coprire e far cuocere per un paio d'ore. Nel frattempo sbattere le uova in una zuppiera con il formaggio grattugiato, il succo di limone e un pizzico di sale.
- 3 Versare il composto nel brodo bollente già filtrato, rimescolando velocemente con la frusta, e lasciar bollire qualche minuto a fuoco moderato. Versare nella zuppiera e portare in tavola. La gallina lessata si serve come secondo piatto.