

ZUPPA GRECA DI UOVA, LIMONE E PESCE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- sale
- 2 uova
- prezzemolo
- patate
- 2 sedano
- 2 cipolle
- 2 limoni
- 2 carote
- pepe
- orate

Come si prepara

Tritare grossolanamente le cipolle, le carote e il sedano.

Sistemare le verdure in una pentola capiente, aggiungere qualche grano di pepe nero, una presa di sale grosso e un rametto di prezzemolo, poi versare abbondante acqua, in modo da riempire i due terzi della pentola, e portare a ebollizione.

Lasciar cuocere questo brodo per 45 minuti. Nel frattempo sbucciare le patate e tagliarle a tocchetti.

Quando il brodo sarà pronto, farci bollire brevemente i pesci interi.

Scolare i pesci e tenerli da parte.

Filtrare il brodo, eliminare le verdure e riversarlo nella pentola.

Rimettere sul fuoco, aggiungere le patate e lasciar cuocere per circa 15 minuti finché non saranno tenere.

A cottura ultimata, sbattere, in una ciotolina, le 2 uova, aggiungendo a filo il succo di uno o due limoni e un po' del brodo di cottura.

Riversare l'insieme nella pentola e, mescolando di continuo a fuoco basso, far legare la zuppa

per qualche minuto.

Servire la zuppa nei piatti e aggiungere, sopra, o direttamente nella zuppa, la carne dei pesci sfilettati.

Difficoltà: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	117 kcal 490 kJ
-------------------	--------------------

Tags

cucina dal mondo, uova, minestre e zuppe, greca