

Mayiritsa soup

(Immagine puramente illustrativa)



Tempo preparazione:
30 minuti

Tempo di cottura:
20 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

2 reni di agnello
2 fegati di agnello
2 polmoni di agnello
200 g intestini di agnello
Sale (per pulire l'intestino)
2 caspi di lattuga romana
5 cucchiaini di erba cipollina

1 l d'acqua
45 ml (3 cucchiari) di olio d'oliva
3 cucchiari di aneto
250 g di riso
1 l di brodo di pollo
succo di 1 limone
2 tuorli d'uova
sale q.b.

Istruzioni per la preparazione

1. Pulisci reni, fegato e polmoni, assicurandoti che siano stati privati della pelle e delle vene. Per pulire l'intestino, rovescialo completamente, strofnalo con il sale e lascialo sotto l'acqua corrente fino a quando non sarà perfettamente lavato. Passa anche il resto delle frattaglie sotto l'acqua corrente per lavarle.
2. Affetta la lattuga nel Food Processor, utilizzando il disco per affettare finemente, quindi mettila da parte. Tagliuzzala l'erba cipollina.
3. Versa 1 litro d'acqua nel recipiente di Cooking Chef e, senza montare alcun utensile, regola la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento a 3. Porta a bollore e poi abbassa la temperatura a 80°C. Versa le frattaglie (polmoni, fegato, reni e intestino) nell'acqua e cuocile per 5 minuti. Togli dall'acqua e lasciale riposare. Poi tritale nel Food Processor.
4. Libera dall'acqua il recipiente di Cooking Chef e lavalo bene. Monta il Gancio con spatola a spirale, regola la temperatura a 140°C e la velocità a 1. Versa l'olio e, quando sarà sufficientemente caldo, aggiungi l'erba cipollina tagliuzzata e l'aneto, cuoci per un minuto circa al termine del quale puoi unire il riso e le frattaglie. Aggiungi anche il brodo di pollo e lascia sobbollire. Prosegui la cottura per altri 15 minuti. Aggiungi la lattuga. Poi sbatti insieme il succo di limone e i tuorli d'uovo e unisci questo composto alla zuppa. Aggiusta il sale, se necessario, e servi in tavola.