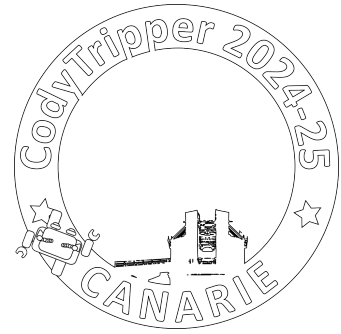


SOPA DE PICADILLO (zuppa di pollo)

Ingredienti:

- Brodo di pollo
- 2 uova sode
- Pollo e carne del brodo
- Pane raffermo
- Alcuni rametti di menta
- Sale qb
- Olio d'oliva



Per il brodo:

- 1/2 pollo
- 1 pezzo di ossobuco
- 1/2 cipolla
- 1 carota
- 1 pomodoro
- 1 gambo di sedano
- Acqua

1. Mettete nella pentola tutti gli ingredienti del brodo, aggiungete l'acqua fino a coprire gli ingredienti, poi alzate il fuoco al massimo.
2. Una volta che l'acqua inizia a bollire, abbassate il fuoco e lascia cuocere per 20 minuti se usate la pentola a pressione (il tempo si conta da quando inizia a uscire vapore forte) e per 1 ora e 30 minuti se usate una casseruola normale. Una volta trascorso questo tempo, filtrate il brodo, aggiungete il sale e mettetelo da parte.
3. Sminuzzate il pollo e la carne del brodo e metteteli da parte. Fate cuocere 2 uova e una volta pronte, sgusciatele e tritatele. Una volta pronte, mettetelo da parte.
4. Prendete il pane raffermo e tagliatelo a cubetti. Versate l'olio di oliva in quantità abbondante in una pentola e frigate il pane tagliato a cubetti. Fate attenzione a friggere il pane, perché cuoce molto velocemente e si brucia facilmente. Mettete il pane fritto su carta assorbente.
5. Servite il brodo ben caldo con alcuni rametti di menta e aggiungete le uova, la carne e i pezzettini di pane.