



MANGIA E BEVI...

stracciatella con brodo di gallina

IN CIOCIARIA

Stracciatella con brodo di gallina

*Il brodo: una gallina di circa 1 kg, due pomodori maturi, una cipolla,
due costole di sedano, 2 l di acqua, sale.*

quattro uova intere, il succo di un limone, quattro cucchiari di parmigiano grattugiato, sale.

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. 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. Versare il composto nel brodo bollente già filtrato, rimescolare 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.

Broth with eggs and cheese, prepared with hen stock

*Broth: 1 kg plucked hen, 2 ripe tomatoes, 1 onion, 2 celery sticks, 2 l water, salt.
4 eggs, 1 lemon juice, 4 tablespoons grated parmesan, salt.*

Clean and empty the hen eliminating the wings' tip and the neck. Cut the hen into pieces and put it into a large saucepan with some water and the roughly chopped vegetables. Cover the saucepan and cook for about 2 hours. Meanwhile, beat the eggs in a soup-tureen with the grated cheese, the lemon juice and a pinch of salt. Pour the mixture in the hot broth already filtered, stirring rapidly with a whisk. Cook for several minutes over a medium heat. Pour it in the soup-tureen and serve. The boiled hen may be served as a second course.