

MINESTRA BRETONE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2 patate,
- 2 carote,
- 1 rapa,
- 1 zucchina,
- 30 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 bianco di porro,
- 1 petto di pollo,
- 200 cl di brodo,
- 200 g di riso,
- 100 g di piselli.

Tagliare a dadini patate, carote, rapa e zucchina.
Farli insaporire con il burro e l'olio insieme al bianco di porro a rondelle.
Aggiungere il petto di pollo a dadini e il brodo.
Cuocere per 1 ora, piano e coperto.
Unire alla fine il riso e i piselli e portare a cottura.