

# MINESTRA DI POLLO E MAIS

Ingredienti per una persona:

- 100 g di polpa di pollo,
- 50 cl di acqua,
- pochissima cipolla tritata,
- sale,
- 2 cucchiaini di maizena,
- 150 g di mais scolato.

Mettere a bollire la carne con l'acqua, la cipolla ed il sale, a fuoco medio e pentola coperta.

Ogni tanto controllare e schiumare.

La cottura dovrà procedere per una mezz'oretta abbondante, poi togliere la carne dal brodo e farla a pezzettini piuttosto piccoli, dopodiché rimetterli nel brodo.

Dopo altri 10 minuti di cottura, aggiungere il mais; lasciar cuocere altri 10 minuti a pentola scoperta, mescolando, e quindi sciogliere la maizena, sempre tenendo la pentola sul fuoco.

Non fate come me che ho detto 'la butto giù e poi mescolo' perché bastano pochi secondi per trasformare un grumo di maizena in una massa gelatinosa: mettetela a spolvero, con un colino, e continuate a mescolare: deve solo ispessire un po' il brodo.

Ultimi 5 minuti di cottura, mescolando spesso e servite calda.