

CONSOMMÈ DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 2500 cl di brodo di pollo
- 350 g di carne tritata di manzo
- 1 albume d'uovo
- 1 carota
- 1 porro

Affettare la carota ed il porro e metterli in una pentola, unire la carne e l'albume e mescolare delicatamente con una frusta.

Mescolando sempre aggiungere il brodo tiepido.

Porre la pentola sul fuoco e bollire a fiamma moderata per 45 minuti circa.

Filtrare il consommé attraverso un telo pulito, bagnato e ben strizzato.

Versare il consommé in una zuppiera e servirlo subito ben caldo.