

Ciorba (zuppa bulgara)

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

200 g carne macinata
Poco burro
2 uova
1 cucchiaio prezzemolo tritato
1 cucchiaio aceto di vino
sale
pepe
3 cucchiaini farina
3 uova
100 cl brodo di carne
150 g riso
200 g yogurth
1 limone (succo)

Preparazione

Far colorire in padella 200 g di carne macinata con poco burro e unirvi 2 uova, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 cucchiaio di aceto, sale, pepe, 3 cucchiaini di farina e 1 uovo. Ricavarne polpettine che verranno cotte in 1 l abbondante di brodo di carne per 15 minuti assieme a 150 g di riso. Unire poi 200 g di yogurth sbattuto con 2 uova, sale, pepe e il succo di 1 limone. Far amalgamare e servire ben caldo.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>