



Zuppa con polpette di Matzah

By Jessica Rosval

INGREDIENTI RECUPERATI:



INGREDIENTI

- 90 gr schmalz di pollo (grasso di pollo) o olio di vinaccioli per una versione più leggera
- 3 uova grandi
- 90 gr pangrattato finemente macinato
- Sale
- Pepe

NOTE

“Mia mamma adora guarnire il piatto con foglie di coriandolo”, ha rivelato Jessica.

PROCEDIMENTO

Fare il brodo con le ossa di pollo avanzate: arrostitire le ossa in forno a 230° fino a che non saranno dorate, quindi toglierle e metterle in una pentola. Coprire le ossa con acqua e fare sobbollire il brodo, e, facendo attenzione, rimuovere le impurità che si formano in superficie. Quando il brodo pulito inizia a bollire aggiungere le verdure e lasciare cuocere a fuoco lento per 2-3 ore.

Sbattere lo schmalz e le uova con una forchetta, versare sul pangrattato, unire sale e pepe e mescolare il composto. Lasciare riposare in frigo per 45 minuti.

Formare delicatamente 16 piccola palline, compattandole con le mani. Nel frattempo portare il brodo a bollire.

Aggiungere le palline nel brodo e mettere il coperchio sulla pentola. Fare cuocere lentamente per circa 30 minuti. Le palline raddoppieranno di dimensioni. Trascorsi 20 minuti, aggiungere verdure a piacimento nel brodo.