
Kopytka w sosie mięsnym

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1154 razy.

Kuchnia włoska

KOPYTKA

600 g ziemniaków

120 g mąki

sól

DO PRZYPRAWIENIA

100 g sosu z mięsa duszonego w winie barolo

50 g tartego parmezanu

Umyte ziemniaki gotować w łupinach 20 minut, a następnie obrać i dwukrotnie przepuścić przez maszynkę. Dodać mąkę, sól i starannie wymieszać. Wyrobione ciasto rozwałkować na długie paski, szerokości około 5 cm. Paski ciasta pociąć na kawałki (kopytka), a ich powierzchnie lekko docisnąć tarką. Kopytka gotować w dużej ilości osolonej wody. Wrzucać je na wrzątek i wyjmować łyżką durszlakową w chwilę po wypłynięciu na powierzchnię wody. Podawać gorące z sosem mięsnym i parmezanem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD