
Zupa paniscia

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1542 razy.

Kuchnia włoska

200 g ryżu

120 g łuskiej czerwonej fasoli

60 g mortadeli wątrobowej

30 g wieprzowej skóry

30 g słoniny

30 g masła

1 łodyga selera naciowego

2 marchewki

1/4 włoskiej kapusty

2 pomidory

1 cebula

1 szklanka czerwonego wina barbera

Posiekane marchewki, seler, kapustę i pomidory gotować około godziny razem z pokrojoną skórą wieprzową i fasolą w 1 1/2 l wody. W tym czasie w drugim naczyniu podsmażyć pokrojoną słoninę, masło, drobno pokrojoną cebulę i mortadele. Po krótkim smażeniu wsypać do rondla ryż, wlać wino i gotować, dodając stopniowo ugotowane wcześniej jarzyny z wywarem. Przed podaniem na stół odstawić zupę na 4 minuty, żeby nabrała smaku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD