Zupa genueńska

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1881 razy.

Kuchnia włoska
250 g ogórecznika lekarskiego
250 g umytej sałaty
50 g oczyszczonej rzeżuchy
50 g mieszanych świeżych ziół (bazylia, oregano, natka pietruszki itp.)
1 pokrojona w plastry szalotka
1 pokrojony por
40 g parmezanu
2 jajka
5 łyżek wazowych rosołu
6 łyżek oliwy z oliwek
sól
pieprz

Sałatę i ogórecznik dokładnie umyć, mokre umieścić w rondlu z wodą i 4 minuty gotować pod przykryciem. Liście odcedzić, wycisnąć i posiekać. W płytkim rondlu rozgrzać oliwę i podsmażyć szalotkę, por, rzeżuchę i posiekane zioła, po czym połączyć z pokrojonymi wcześniej warzywami, posolić i popieprzyć. Zupę gotować na wolnym ogniu 30 minut. Jajka roztrzepać trzepaczką i wlać do rondla, następnie dodać jeszcze tarty ser. Wszystkie składniki delikatnie wymieszać i gotować jeszcze 30 minut w łaźni wodnej. Następnie całość ostudzić, zawartość rondla po przestudzeniu powinna być ścięta. Pokroić w plastry, nałożyć na głębokie talerze i zalać gorącym rosołem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD