
Zupa neapolitańska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4953 razy.

1250 ml rosółu z kostki rosółowej,

1 łyżka masła,

1 łyżka mąki,

10 dag sera żółtego (parmezan),

4 żółtka,

1/4 l śmietany,

koper,

sól,

15 dag ugotowanego makaronu

Masło stopić , dodać mąkę i mieszając zrobić białą zasmażkę rozprowadzając małą ilością zimnego rosółu, podprawić pozostałym rosółem i zagotować . Ser utrzeć na tarce i dodać mieszając do rosółu. Żółtka rozbić ze śmietana, zaparzyć wrzącym rosółem nie przerywając mieszania i połączyć z zupą. Dodać umyty i drobno pokrojony koper, przyprawić do smaku solą. Podawać z oddzielnie ugotowanym włoskim makaronem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>