
Minestra z parmezanem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1764 razy.

Porcja - 556 kcal

Przygotowanie - 20 minut

Gotowanie - 35 minut

Dla 4 osób:

kapusta włoska,

300 g ryżu,

100 g boczku,

cebula,

2 łyżki oleju,

2 l bulionu z kostki,

sól, 1/2 pęczka natki,

parmezan, biały pieprz

Z kapusty usunąć nadpsute liście. Pozostałe umyć i grubo pokroić .

Boczek i cebulę pokroić w kostkę.

Olej rozgrzać i zeszklić na nim boczek i cebulę. Dodać kapustę i podsmażyć .

Zalać bulionem i 20 minut dusić na małym ogniu.

Oplukany i osączony ryż dodać do kapusty i 15 minut gotować pod przykryciem.

Przyprawić solą i pieprzem, dodać posiekaną natkę, wymieszać .

Posypać utartym parmezanem.

Claudia

Wszystko połączyć z majonezem zmieszany ze zmiążdżonym czosnkiem.

Doprawić .

Kromki bułki posmarować cienko masłem i ułożyć na płaskim półmisku, wyłożonym listkami sałaty.

Doskonała przystawka, także do aperitif.