
Kopytka z gorgonzolą

Dodano: 2006-01-26 08:21:13

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3856 razy.

1 kg kopytek (najlepiej domowej roboty lub mrożone)
300 g gorgonzoli ostrej
cebula
olej
smietana
(do gorgonzoli najlepiej pasują kopytka w małym wymiarze)

Kopytka ugotowane odcedzamy, na patelni smazymy drobno pokrojona cebule na miękko, nie na złoty kolor, dodajemy gorgonzole i roztopiamy dodając smietane gesta azeby otrzymać konsystencje sosu niezbyt luznego, łączymy produkty i smacznego.

Wino najlepiej czerwone (barbera), gorgonzola to ostry ser.
buon appetito !!!!!!!!!!!!!!!

Nadesłał: izabela zobel <poloniaviaggi@alice.it>