
Zupa neapolitańska

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1805 razy.

Mieć ugotowany zwyczajny rosół. Wziąć na 4 osoby łyżkę masła, zasmażyć z łyżką mąki i czubatą łyżką parmezanu, ciągle mieszając na ogniu kopystką; gdy się już zamieni w jednolitą masę, rozprowadzić bardzo świeżą kwaśną śmietaną, biorąc jej kwaterkę, zagotować , a w końcu zaprawić dwoma rozbitymi z wodą żółtkami i nie pozwalając się już gotować , wymieszać z taką ilością czystego rosółu, jaka jest potrzebna na cztery pełne talerze. Osobno mieć ugotowany drobno połamany cieńszy włoski makaron, włożyć go nieco w wazę i podać na stół stawiając jeszcze oddzielnie tarty parmezan, kto go więcej lubi dosypać .

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"