
Polędwica po neapolitańsku

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1248 razy.

Ugotować pół funta makaronu włoskiego wymieszać go z masłem i parmezanem i wyłożyć nim spód i boki formy blaszanej, którą wpierw wysmarować masłem i wysypać bułką. W środek włożyć farsz przygotowany z mięsa wieprzowego lub wątróbki cielęcej duszonej i zmielonej na maszynie z jedną namoczoną bułką, kawałkiem surowego masła i surowym jajem, na wierzch dać warstwę makaronu, przykryć formę i wypiec przez godzinę w niezbyt gorącym piecu. Tymczasem upiec na rożnie lub w piecu pół oczyszczonej polędwicy, a wyrzuciwszy wypieczony makaron na okrągły półmisek, pokrajać polędwicę w cienkie plastry, obłożyć naokoło i oblać czystym sosem pomidorowym.

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