



Tekst i zdjęcie: **madrala** - Szef Kuchni (1075)

Wielkanocna zupa neapolitańska - Minestra di Pasqua

Wielkanocna zupa neapolitańska

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: cztery

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- udka drobiowe, 300 g
- mięso wołowe z kością, 450 g
- żeberka, 325 g
- marchew, 250 g
- ząbek czosnku, 3 szt.
- salami, 150 g
- natka pietruszki, 1 łyżk.
- tymianek, 1 łyżecz.
- majeranek, 1 łyżecz.
- rozmaryn, 1 łyżk.
- przecier pomidorowy, 1 łyżecz.
- cebula, 1 szt.
- karczoch, 200 g
- kapusta włoska, 300 g
- białe wino, 0.5 szkl.

Sposób przygotowania:

Mięso zalać zimną wodą, posolić i gotować na małym ogniu ok. 40 minut. Następnie dodać marchew, czosnek, pietruszkę, majeranek, tymianek i rozmaryn. Po 40 minutach wyjąć mięso z wywaru i oddzielić od kości. Odłożyć na bok. Cebule pokroić w kostkę i podsmażyć na łyżce oliwy. Dodać przecier pomidorowy, salami pokrojone w cienkie paski i karczochy. Dołożyć wszystko do wywaru wraz z mięsem i pokrojoną kapustą włoską. Dolać 1/2 szklanki wina i gotować przez 15 minut, doprawiając solą i pieprzem. Podawać z grzanką lub grillowaną polentą.

