MINESTRA "PARMENTIER"

	In	gredienti	per	4	persone
--	----	-----------	-----	---	---------

- 4 cipolle piccole,
- patate 400 g.,
- burro.
- 2 litri di brodo (meglio se di carne o pollo),
- una cucchiaiata di prezzemolo,
- sale.

Lavate le patate con la buccia, prima di spellarle, in modo da eliminare tutto il terriccio che hanno attaccato; poi pelatele e lavatele di nuovo.

Tagliatle a fettine sottilissime, mettendone a mano a mano in una bacinella d'acqua.

Dopodiché sbucciate le cipolline e tagliatele al velo, oppure tritatele; mettetele in una casseruola con 50 g. di burro e fateli appassire per almeno 20 minuti, a fuoco bassissimo, mescolando spesso e unendo eventualmente qualche cucchiaio di brodo per evitare che friggano.

Scolate le patate, asciugatele con carta assorbente da cucina e poi buttatele nel soffritto, fatele insaporire, mescolando e bagnatele con il brodo; regolate di sale e cuocete a fuoco basso e semicoperto per circa un'ora.

Qualche istante prima di togliere dal fuoco incorporate ancora 50 g. di burro, facendolo ben sciogliere e cospargete con l'erba aromatica, tritata.

Mescolate bene e servite caldo.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 2 July, 2025, 12:54