

Sopa de Polpette de Ricota

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta: c/n A gusto

Nuez Moscada: c/n A gusto

Migas de pan: 1 Taza

Tomates: 2 Unidades

Queso parmensano: 1/2 Taza

Sal fina: c/n A gusto

Albahaca: c/n A gusto

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Caldo de verduras: c/n A gusto

Huevo: 1 unidad

Perejil: c/n A gusto

Ricota: 500 Gramos

Sémola: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Preparar un caldo a base de *cebolla, puerro, zanahoria, apio, ajo y laurel*
- Añadir tomates maduros cortados en cubos.
- Llevar **ricota** sin suero en un bol aparte, desgranar, salpimentar, *condimentar* con nuez moscada, añadir queso parmesano rallado, migas de pan tostado, un *huevo* y *perejil* picado
- Mezclar bien hasta obtener una mezcla con la que se pueda formar bolitas.
- Formar las polpetas, pasar por *semolín* y añadir al caldo
- Dejar cocinar.
- Terminar con hojas frescas e hilos de aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-polpette-de-ricota>