elGourmet

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