

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di mandorle cremosa

LUOGO: Asia / India

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 15-20 mandorle
- 1 tazza di lauki (zucca in scatola) tagliato in pezzi
- 1 tazza di cavolo tagliato in piccoli pezzi
- 2 patate
- 1 cucchiaio di farina normale (maida)
- 1 tazza di latte
- 3-4 gocce di essenza di mandorle
- 2 cucchiai di burro
- sale e pepe a piacere
- ¼ tazza di panna fresca.

PREPARAZIONE

1 Immergere le mandorle in acqua calda per 10 minuti. Rimuovere la pelle. Mettere da parte per la guarnizione.

Scaldare il burro, aggiungere la verdura e le mandorle e cuocere a fuoco basso per 5

minuti. Aggiungere 5 tazze di acqua e cuocere nella pentola a vapore. Quando è cotto, mettere nel mixer e scolare.

Miscelare bene, aggiungere l'essenza di mandorle, il latte e la farina.

Affettare le mandorle rimanenti e arrostarle in forno fino a che siano croccanti. Riempire una ciotola con la zuppa, aggiungere la panna e le mandorle affettate. Servire calda con formaggio grattugiato.