

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di molluschi del New England

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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



INGREDIENTI

- ½ kg di molluschi
- 200 g di pancetta salata tagliata a dadini
- 1 e ½ cipolla finemente tritata
- 1 tazza d'acqua bollente
- 1 e ½ patata pelata e tagliata a dadini
- 1 pizzico di pepe nero
- 1 e ½ tazza di latte
- 1 tazza di panna densa.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire e aprire i molluschi togliendoli dal loro guscio e tenendo a parte il loro liquido. Far saltare la pancetta in una larga casseruola fino a metà cottura ed eliminare il grasso in eccesso. Aggiungere le cipolle e farle rosolare. Mettere l'acqua bollente, le patate, il pepe e il liquido dei molluschi.

Coprire e cuocere a calore medio per 20 minuti. A questo punto aggiungere i molluschi, il latte e la panna, rimescolando delicatamente. Cuocere a fuoco bassissimo per 15 minuti, facendo attenzione che la zuppa non bolla. Aggiustare di sale e servire.