

ZUPPE E MINESTRE

Sopa de albondigas de acelgas

di: *Cookaround*

LUOGO: *Sud America / Argentina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 4 tazze di brodo di carne
- 400 g di bietole (o altre verdure)
- 4 fette di pancarrè
- 4 cucchiaini di formaggio grattugiato
- 4 cucchiaini di semolino
- 1 uovo
- sale
- farina
- noce moscata

PREPARAZIONE

- 1 Lessare le bietole e tritatele. Raccogliete la purea in una ciotola e amalgamatela all'uovo sbattuto, al pane ammollato e strizzato, al formaggio grattugiato, al semolino, ad un pizzico di sale e una spolverata di noce moscata. Manipolate l'impasto fino a renderlo

omogeneo; quindi prendetelo a cucchiaini, ricavatene delle palline, dalle dimensioni di grosse nocchie. Buttatele nel brodo messo a bollire su fiamma moderata. Lasciate sobbollire per una ventina di minuti, quindi dividete nelle quattro fondine e copritele di brodo bollente. Servite subito.