

Zupa pomidorowa z domowym makaronem i pulpecikami



Składniki

Zupa:

pęczek włoszczyzny

200 g - szpondra

wołowego

2 kg - dojrzałych

pomidorów

śmietana do zupy

koncentrat pomidorowy

Pulpeciki:

800 g - mięsa z indyka

(udziec i pierś)

chilli świeże

natka pietruszki

Makaron:

200 g - mąki pszennej

(włoskiej typu 00)

jajko

żółtka

1/2 szklanka - ciepłej

wody

1 łyżeczka - soli

Opis wykonania

Zupa pomidorowa z samodzielnie robionym makaronem i pulpecikami z mięsa z indyka.

Makaron: przesiej mąkę przez sitko i dodaj sól. Uformuj wgłębienie, umieść w nim jajko oraz żółtka i dodaj łyżeczkę oliwy. Połącz ze sobą składniki, podlewając wodą. Po zagnieceniu ciasta w kulkę przykryj je ściereczką i odstaw na pół godziny. Następnie rozwałkuj ciasto i pokrój lub uformuj kształt makaronu w robocie kuchennym z odpowiednią przystawką. Ugotuj makaron w osolonej wodzie.

Zupa: mięso gotuj razem z włoszczyzną aż do powstania klarownego bulionu (ok. 500 ml). Pomidory włóż do żaroodpornego naczynia, posyp tymiankiem i polej oliwą. Piecz ok. 40 minut w temp. 170°C z termoobiegiem aż do popękania skórki. Po wystudzeniu obierz je ze skórki i zmiksuj. Do przecieru z pomidorów dodaj bulion i gotuj na małym ogniu.

Pulpeciki: posiekaj mięso z indyka. Dodaj rozdrobniony czosnek, pietruszkę, chili oraz jajko i dokładnie wymieszaj. Uformuj pulpeciki i usmaż je na patelni.