MINESTRA ALLA CARNE TRITA PORRI

Ricetta tedesca

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : Per 4 persone

- 100 g di cipolle tagliate in 4 - 2 spicchi d'aglio tagliati in due - 20 g d'olio di colza - 500 g di carne trita - Â½ cucchiaio di rosmarino fresco tritato - Â½ cucchiaio di timo fresco - 600 ml di brodo di carne - 3 porri tagliati a fettine - 250 g di formaggini - 200 g di panna acida - 1 pizzico di noce moscata - Â½ cucchiaino di sale - 3 pizzichi di pepe - Erba cipollina tritata per la decorazione - 1 filoncino per servire

---

1. Mettere la cipolla, gli spicchi d'aglio e l'olio nella bacinella inox e avviare il programma ESPERTO 5 secondi / velocità 13 (senza scaldare).

2. Far saltare le cipolle e l'aglio con il programma ESPERTO 6 minuti / velocità 2A / 120°C.

3. Aggiungere la carne trita e le erbe e riavviare il programma ESPERTO 6 minuti / velocità 2A / 120°C.

4. Aggiungere il brodo, le spezie e il porro e far cuocere tutto con il programma ESPERTO 15 minuti / velocità 1A / 100°C.

5. Aggiungere i formaggini e la panna acida. Riavviare il programma ESPERTO 5 minuti / velocità 1A / 100°C. Decorare la minestra con l'erba cipollina e servirla ben calda con fettine di filoncino.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout) - version DE