

heute gibt es...

Mexican zuppa di mais



Ingredienti: (Per 3-4 persone)

- 1 cipolla piccola
- 3 spicchi d'aglio
- 30g di burro
- 50g Maismehl
- Vegetale 850ml magazzino
- 1 rote Chilischote
- 1 Servire il Maggiore ca. 300g
- Sale e pepe
- Facoltativo panna acida qualcosa

Preparazione:

1. Sbucciare la cipolla e l'aglio e tritateli finemente.
2. Sciogliere il burro in una casseruola e fate cuocere la cipolla e l'aglio a fuoco basso vetroso.
3. Il mescolare farina di mais, aggiungere il brodo vegetale e mescolare bene.
4. Lavare il peperoncino, privarli dei semi, tagliati a rondelle sottili e aggiungere il brodo. L'intero sobbollire per 10 minuti a fuoco basso.
5. Quindi aggiungere il mais e cuocere per altri 15 minuti, mescolando ogni tanto.
6. Ora, con una purea frullatore a immersione la zuppa, poi sette e condire a piacere con sale e pepe e servire con un po 'di panna acida.