

Zupa pomidorowa po włosku / Polpa al pomodoro



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory	2 kg
marchewka	1 duża
por (biała część)	kawałek
seler naciowy	3 łodygi
makaron	drobny 100 g
oregano	do smaku
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
ząbek czosnku	
cukier	do smaku
mozzarella w kulce	
serek mascarpone	
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę, por i seler naciowy oczyścić, drobno pokroić i zeszklić na oliwie. Dodać 3 szkl. gorącej wody, dodać oregano i sól, nakryć i ugotować do miękkości.

Pomidory sparzyć, obrać, pokroić w cząstki, ułożyć na blaszce, skropić oliwą, posypać solą morską i odrobiną cukru - upiec w gorącym piekarniku, aż pomidory się lekko podrumienią. Odstawić do ostygnięcia - dodać do miękkich warzyw i razem podgotować 15 minut. - pod koniec dodać wyciśnięty czosnek.

W międzyczasie ugotować drobny makaron, odcedzić i dokładnie zahartować zimną wodą.

Zimny makaron dodać do zupy i wszystko razem zmiksować.

Mozzarellę utrzeć na tarce albo pokroić drobno i dosypać do zupy.

Zupę podawać z kleksem kremowego serka mascarpone.

