

Kartoffelcremesuppe

Zutaten: 8 große Kartoffeln, 3 Stangen Porree, Salz, 1 ¼ Milch, 3 Esslöffel Butter, 2 Eigelb, Petersilie.

Die zerkleinerten Kartoffeln und den in Ringe geschnitten Porree in ½ bis ¾ Liter Wasser mit Salz 20 Minuten kochen lassen. Alles durch ein Passiersieb streichen. 1 Liter heiße Milch zugießen und nochmals aufkochen lassen. Die restliche heiße Milch mit Butter und Eigelb verquirlen und damit die Suppe legieren. Reichlich gehackte Petersilie darüber streuen.

Zuppa cremosa di patate

Ingredienti: 8 patate grandi, 3 porri, sale, 1 lt. e ¼ di latte, 3 cucchiai di burro fuso, 2 tuorli, prezzemolo.

Cuocere le patate ridotte in pezzetti e i porri tagliati ad anelli per 20 minuti in 500-750 ml. di acqua salata. Setacciare il tutto. Versare sul composto un litro di latte caldo e proseguire la cottura. Sbattere il rimanente latte caldo con il burro ed i tuorli, e addensare con esso la zuppa. Guarnire con prezzemolo tritato.