Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Суп

Кукурузный суп с морепродуктами

Сложность: Приготовить легко

4 порции

20 мин

Продукты Bravolli:

Ингредиенты:

Для подачи: 150 г слоеного бездрожжевого теста.

Image not found or type unknown

Полента кукурузная

Способ приготовления:

- В кастрюлю с кипящей подсоленной водой медленно засыпать поленту, перемешать, убавить огонь, чтобы слегка кипело.
- Добавить мини-кукурузу, консервированную кукурузу, перец и куркуму, варить 5 минут.
- Добавить креветки, гребешки и сливки, довести до кипения и выключить огонь.
- В это время раскатать тесто максимально тонко. Нарезать на прямоугольные полоски длиной 12-15 см и шириной 1-2 см. Смазать растительным маслом.
- Запекать в духовке при температуре 180 °C в течение 5-10 минут до появления золотистой корочки.
- Подавать суп, выложив на теплые хлебцы кусочки креветок и гребешка из супа.

Image not found or type unknown Image not found or type unknown