Zuppa Toscana (Italiensk suppe med salsiccia)



Ingredienser

♥ 300 g salsiccia (rå, krydret, italiensk pølse, se tips)
♥ 2 ss olivenolje
♥ 1 rødløk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 400 g små delikatessepoteter (se tips)
♥ 150 g cherrytomater (se tips)
♥ 50 g grønnkål (se tips)
♥ 1 liter kyllingkraft eller -buljong
♥ 2 dl hvitvin
♥ 2 dl kremfløte
♥ 2 dl ferskrevet parmesan
♥ 1 ts sitronsaft
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ 1 liten bunt kruspersille eller basilikum
♥ 1 dl ferskrevet parmesan
♥ godt brød og smør

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene. Finn også frem en stekepanne. Åpne salsiccia-pakningen, og press ut små kjøttboller av pølsen. Stek kjøttbitene i olje på middels varme.

Tilsett deretter hakket rødløk, hvitløk og småpoteter, som du har delt på midten. La det hele steke sammen i noen minutter.

Ha hele innholdet i pannen over i en gryte (pass på at du får med deg alt fettet i pannen, som har så god smak).

Skjær tomatene på midten og ha dem i gryten. Tilsett også strimlet grønnkål.

Tilsett kyllingkraft (eller kyllingbuljong løst opp i vann) og hvitvin. La suppen småkoke til potetene er møre.

Tilsett kremfløte og revet parmesanost. Rør rundt så osten smelter. Smak til med litt sitronsaft, kvernet salt og pepper.

Server suppen rykende varm, og gjerne med et dryss hakket persille og revet parmesan. Godt brød med smør passer bra som tilbehør!

Tips

♥ Salsiccia fås kjøpt i velassorterte matbutikker. Det er rått, krydret svinekjøtt inni pølsen. Jeg presser her altså kjøttet ut av pølseskinnet og lager slik små kjøttboller som jeg steker i pannen. Det er bare sjarmerende at kjøttbollene blir litt ujevne i fasongen.

Jeg har også sett denne suppen laget med salsiccia stekt som kjøttdeig i stedet for som små kjøttboller. Da bare presser du kjøttet ut i pannen og hakker det opp i pannen med en stekespade mens du steker det.

♥ Det blir delikat om du bruker halve småpoteter i suppen, men det går selvfølgelig også fint å bruke større poteter som du skjærer i skiver eller terninger.

♥ I stedet for halve, friske cherrytomater kan du bruke en boks hermetiske cherrytomater eller hakkede tomater. Da blir suppen noe rødere i fargen. Tilsett gjerne også 0,5 dl hakkede, soltørkede tomater (som har ligget i olje) dersom du liker det.

♥ Det går fint å bruke spinat i stedet for grønnkål.

♥ Ikke vær bekymret for alkoholen i hvitvinen. Den fordunster når suppen koker, og det du har igjen er den gode smaken fra vinen. Du kan alternativt bruke mer kyllingkraft eller -buljong og smake til suppen med et par skjeer hvitvinseddik.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/zuppa-toscana-italiensk-suppe-med-salsiccia