

Parmezános húsgolyó

Hozzávalók: húsgolyóhoz

50 dkg darált hús
5 dkg reszelt Grana Padano
½ bögre zabpehely
½ bögre tej
1 db kis fej vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
1 mokkáskanál (mk) só
1 mk frissen őrölt bors
1 kávéskanál bazsalikom
1 ek metélő petrezselyem
2 evőkanál olaj

szószhoz

5 dkg reszelt Grana Padano
5 dkg reszelt Trappista sajt
200 ml főzőkrém
½ dl száraz fehérbor
1,5 dl alaplé
1 evőkanál olaj
1 mk só
1 mk őrölt fehér bors

tésztához



25 dkg durum spagetti
5-6 gerezd fokhagyma
1 csipet chili
1 evőkanál olíva olaj
1 kk metélő petrezselyem

Elkészítés:



1

A zabpehelyet cutterban összetörjük, majd beáztatjuk a tejbe. Hagyjuk kb. 10 percet pihenni.

Közben az összes többi hozzávalót beletesszük egy tálba. A beáztatott zabpehelyet lecsepegtetjük, és a többi alapanyaghoz adjuk.



2

Villával jól összedolgozzuk, és dió méretű golyókat formázunk.

A húsgolyókat a felhevített olajban pirosra sütjük, majd félretesszük.



3

A szószhoz az apróra vágott hagymát az olajon lepirítjuk. Öntünk rá egy kevés alaplét, valamint a bort.



4

Ahogy a hagyma puhul hozzáöntjük a főzőkrémet. Erősen felmelegítjük, de ne forrjon, és beletesszük a reszelt sajtokat. Ha túl sűrű, öntsük fel alapléval.



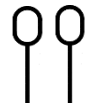
5

Ahogy a sajt elolvad mehetnek bele a húsgolyók, és kb. 20 perccig főzzük. Ha sűrűsödne adagoljunk hozzá alaplét.



6

A tésztához a fokhagymákat vékony szeletekre vágjuk, és az olajon lepirítjuk, hogy kapjon egy kis barna színt. Szórjuk meg a chilivel. A kifőtt tésztát öblítés nélkül azonnal a forró olajra dobjuk, és jól átkeverjük. Végül megszórjuk a z aprított petrezselyemmel.



Előkészítés: 30 perc
Elkészítés: 40 perc

Az eleve lágyabb húsgolyók a sajtszószban további ízekkel gazdagodnak. A picit csípős tésztával együtt egy élvezetes fogást sikerül az asztalra tenni.