BOUNESCHLUPP (RECEITA LUXEMBURGESA)

INGREDIENTES

4 salsichas defumadas

750 g de vagem

125 gramas de aipo-rábano

5 batatas

2 cebolas

1 palito de alho-poró

1 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de farinha

50 gramas de manteiga

4 colheres de sopa de salsa picada

150 gramas de creme de leite

Pimenta preta

MODO DE PREPARO

1. Limpe e lave a vagem e corte-a em pedaços de um centímetro de comprimento. Descasque o aipo-rábano e as batatas e corte-os muito finamente. Descasque e pique muito bem as cebolas. Lave o alho-poró e corte finamente apenas o branco e o verde claro. Adicione as cebolas na panela e refogue-as para dar sabor, em seguida, adicione os outros vegetais, exceto as batatas, porque podem ficar muito moles.

2. Após cerca de 15 minutos de cozimento, acrescente as batatas, caso contrário, elas se esfarelarão. Depois de mais dez minutos, escorra os vegetais por uma peneira e retire a água do cozimento. Refogue a farinha na manteiga e junte aos poucos a água vegetal até formar um molho cremoso. Passe por uma peneira para os vegetais.

3. Deixe cozinhar de novo por cerca de cinco a dez minutos, tempere com sal e pimenta, polvilhe com salsa e acrescente um pouco de creme de leite em cada porção.

4. Em uma frigideira, frite levemente as linguiças e acrescente à sopa. Antes de servir e corte um pouco de salsa fina. Coloque em cima do creme que é colocado por cima da sopa.

Gudden Appetit! / Bon appétit !

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12983-bouneschlupp-receita-luxemburgesa.html