

Minestrone



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2331** Ocena: **51813**

5-6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 450 g bobu
- sól ,pieprz
- 50 g wędzonego boczku
- por
- cebula
- 3 łodygi selera naciowego
- 200 g marchwi
- 250 g dyni
- 200 g ziemniaków
- 250 g szpinaku
- 200 g pomidorów (mogą być z puszki)
- 2-3 łyżki masła
- 200 g makaronu muszelki
- ząbek czosnku
- po łyżce posiekanej natki pietruszki i bazylii
- 5 łyżek startego parmezanu

Sposób przygotowania:

- 1 Bób blanszować 3 min. w osolonym wrzątku. Odcedzić i opłukać zimną wodą. Obrać i oprószyć solą i pieprzem.
Boczek pokroić w kostkę. Por pokroić w piórka ,cebule w kostkę. Łodygi selera umyć ,marchew i dynię obrać. Wymienione warzywa pokroić na półcentymetrowe kawałki. Ziemniaki obrać i pokroić w grubą kostkę. Liście szpinaku opłukać ,osączyć i grubo posiekać. Pomidory obrać ze skórki ,oczyścić z nasion i pokroić w kostkę.
Na słabym ogniu podsmażyć boczek. Dodać cebulę i por ,smażyć 5 min. Dodać seler ,marchew oraz dynię ,smażyć 5 min. Dodać ziemniaki ,szpinak oraz pomidory ,smażyć kolejne 5 min.
Warzywa zalać 2 l wody i szybko zagotować. Dalej gotować zupę pod przykryciem na słabym ogniu ok. godziny.
Zupę mocno zagotować ,dodać do niej makaron i bób ,dobrze wymieszać. Kiedy zupa ponownie się zagotuje ,zredukować płomień i dalej powoli gotować ,aż makaron stanie się al dente. Doprawić do smaku. Posypać posiekanym zębkiem czosnku ,ziołami i parmezanem.



Twoje notatki do przepisu: