
Zupa z sosem pesto

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1335 razy.

Kuchnia włoska

100 g świeżej fasoli borlotti

100 g świeżego groszku

1/2 główki poszatkowanej włoskiej kapusty

1 obrany ziemniak (w całości)

100 g włoszczyzny

1 pokrojona cebula

1 pokrojony por

1 kawałek pokrojonego selera naciowego

1 ząbek czosnku

1 grubo pokrojona marchew

1 grubo pokrojona cukinia

1 pomidor, sparzony, obrany ze skórki i podzielony na ć wiartki

100 g drobnego makaronu

5 łyżek genueńskiego sosu pesto

3 łyżki tartego parmezanu

4 łyżki oliwy z oliwek

sól

Do dużego rondla wlać oliwę i przyrumienić na niej cebulę. Następnie do rondla dodać por, czosnek, seler, marchew, cukinię, pomidor i gotować 4 minuty, ciągle mieszając. Po upływie tego czasu dołożyć resztę warzyw, dolać wody, posolić i gotować jeszcze około godziny. Z rondla wydobyć gotowanego w całości ziemniaka, rozgnieść go i ponownie wrzucić do zupy. Do gotującej się zupy wsypać makaron, pamiętając o tym, by go nie rozgotować. Gdy zupa będzie gotowa, zdjąć rondel z ognia, dodać sos i tarty ser i bezpośrednio potem podawać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD