
Minestrone - włoska zupa jarzynowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4764 razy.

SKŁADNIKI

- * 250 g marchewki
- * 250 g brukwi
- * 1/8 główki włoskiej kapusty
- * 250 g pomidorów
- * 2 cebule
- * 2 pory
- * 1/2 selera
- * 3 ząbki czosnku
- * trochę mięsa z drobiu
- * 1/2 filiżanki ryżu
- * 150 g makaronu
- * 3 ziemniaki
- * 150 g słoniny
- * 1/2 l bulionu
- * 3 łyżki oliwy
- * 1/2 pęczka natki
- * sól
- * pieprz
- * tymianek

Wszystkie jarzyny, z wyjątkiem pomidorów, pokrojone w drobne paseczki poddusić na oliwie i zalać bulionem. Po zagotowaniu dodać pokrojone mięso drobiowe o pokrojone w kostkę ziemniaki. Gotować przez 20 minut. Dołożyć opłukany ryż, pokruszony na niewielkie kawałki makaron i przyprawy. Gotować na dużym płomieniu 10 minut, potem dodać czosnek, posiekaną natkę i pokrojoną w kostkę słoninę. Ugotowana zupa powinna być zawieszista. We Włoszech zupełną tę spożywa się nie tylko łyżką. Używa się też widelca. Można dodać parmezan.