
Minestra po florencku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3187 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 4,5 godz.

200 g szynki,

1 cebula,

4 ząbki czosnku,

3 pomidory,

2 marchwie,

1 por,

1 lodyga selera,

300 g białej fasoli, wymoczonej przez 12 godz w wodzie,

150 g kapusty,

3 gałazki świeżego rozmarynu lub 2 łyżki suszonego,

150 ml oliwy,

1 l bulionu miesnego,

sol, pieprz,

4 kromki czarnego chleba.

1. Szynkę pokroić w spore kawałki. Cebule obrać, pokroić w płatki. Czosnek obrać i drobno posiekać. Kapuste umyć i pokroić w paski. Marchew, por i seler

umyć, obrać i pokroić w kawałki. Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórek i pokroić w kawałki.

2. W dużym rondlu, na silnie rozgrzanej 1 łyżce oliwy podsmażyć szynkę, cebule i połowę czosnku (2 min). Dodać resztę jarzyn, zmniejszyć ogień i podsmażyć dalej 10 min, od czasu do czasu mieszając. Dodać bulion i połowę fasoli, osolic i gotować pod przykryciem, na średnim ogniu 2 godz. Resztę fasoli ugotować (2 godz) w 500 ml osolonej wody.

3. Na pozostałej oliwie podsmażyć resztę czosnku i rozmaryn. Gdy czosnek zacznie się rumienić oliwę precedzić.

4. Ugotowana w wodzie fasole przetrzeć przez sito i dodać do zupy. Następnie włączyć precedzoną oliwę (1 łyżkę oliwy zachować) i gotować na wolnym ogniu 15 min.

5. Na reszcie oliwy usmażyć grzanki z chleba, z którymi podawać bardzo gorącą zupę.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 22.

From: apaczus@hotmail.pl (Radku's De Apaczu's)