



Ticino Minestrone

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 30 Min.
Tilberedningstid 30 Min.
Portioner 4

En solid minestrone i Ticino-stil, som serveret i en traditionel grotti: langsomt tilberedt, rig på grøntsager, krydderurter og bønner, der giver en trøstende varme.

Minestrone

50 g soltørrede tomater i olie, 1 spsk. olie, tomater i fine strimler

200 g sribet bacon, i strimler

2 løg, finthakket

1 fed hvidløg, finthakket

250 g kartoffel, i cirka 1 cm tern

150 g gulerødder, i små tern

150 g porre, i fine strimler

120 g selleri, i små terninger

3 spsk tomatpuré

1½ liter grøntsagsbouillon

2 kviste af rosmarin

3 kviste af timian

3 kviste af oregano

2 laurbærblade

100 g Savojskål, i fine strimler

80 g lille pasta, (f.eks. Tubetti Rigate)

240 g dåsebønner, skyllet, drænet

lidt salt

lidt peber





30 g Parmesanost, barberet

lidt olivenolie

2 kviste af fladbladet persille, grofthakket

1 kvist af oregano, efterlader kun

Minestrone

Varm olien fra de soltørrede tomater i en stor pande ved middel til høj varme (niveau 7-8). Tilsæt bacon, løg og hvidløg, og sautéer i cirka 5 minutter. Tilsæt de soltørrede tomater, kartofler og grøntsager, og fortsæt med at sautéere i cirka 5 minutter under lejlighedsvis omrøring. Tilsæt tomatpuréen, og steg kortvarigt. Hæld boullonen i, tilsæt krydderurterne og laurbærbladene, dæk til, og bring det i kog ved høj varme (niveau 9). Skru varmen ned til lav til medium (niveau 3-4), og lad det simre i cirka 30 minutter. Tilsæt savojkål og pasta, og lad det simre i yderligere 10 minutter. Tilsæt bønner og lad det simre i yderligere 3 minutter. Krydr minestrone med salt og peber. Anret minestrone. Drys med parmesanflagerne, dryp med lidt olivenolie, og drys med krydderurter.

Tips

Lad skorpen af et stykke Parmesan simre med.

I stedet for pasta, brug risottoris og forlæng tilberedningstiden til 20 minutter.

Tilbehør

Gryde med låg (ca. 24 cm ø)

