



Тичинский минестроне

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 30 Mins
Время приготовления 30 Mins
Порции 4

Сытный минестроне по-тессински, как его подают в традиционных гротти: медленно приготовленный, богатый овощами, травами и бобами, которые дарят уютное тепло.

Минестроне

50 г вяленые помидоры в масле, 1 ст. л. масла, помидоры тонкими полосками

200 г полосатый бекон, полосками

2 лук, мелко нарезанный

1 зубчик чеснока, мелко нарезанный

250 г картофель, примерно кубиками размером 1 см

150 г морковь, небольшими кубиками

150 г лук-порей, тонкими полосками

120 г сельдерей, мелкими кубиками

3 столовая ложка томатное пюре

1½ литр овощной бульон

2 веточки розмарин

3 веточки тимьян

3 веточки орегано

2 лавровый лист

100 г Савойская капуста, тонкими полосками

80 г маленькие макароны, (например, Тубетти Ригате)

240 г консервированные бобы, промытые, осушенные

немного соль





немного перец

30 г Пармезан, бритый

немного оливковое масло

2 веточки петрушка плосколистная, крупно нарезанный

1 веточка орегано, только листья

Минестроне

Нагрейте масло от вяленых помидоров в большой сковороде на среднем или сильном огне (уровень 7-8). Добавьте бекон, лук и чеснок, затем обжаривайте примерно 5 минут. Добавьте вяленые помидоры, картофель и овощи, затем продолжайте обжаривать примерно 5 минут, периодически помешивая. Добавьте томатное пюре и готовьте недолго. Влейте бульон, добавьте травы и лавровые листья, накройте крышкой и доведите до кипения на сильном огне (уровень 9). Уменьшите нагрев до низкого или среднего уровня (уровень 3-4) и тушите примерно 30 минут. Добавьте савойскую капусту и пасту, затем варите на медленном огне еще 10 минут. Добавьте фасоль и тушите еще 3 минуты. Приправьте минестроне солью и перцем. Налейте минестроне в тарелку. Посыпьте стружкой пармезана, сбрызните небольшим количеством оливкового масла и присыпьте травами.

Советы

Тушите корку кусочка пармезана вместе с ним.

Вместо пасты используйте рис для ризотто и увеличьте время приготовления до 20 минут.

Аксессуары

Кастрюля с крышкой (примерно 24 см ø)

