



Minestrone

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	50 Dak.
Piştirme	30 Dak.
süresi	
Porsiyon	4

Hazırlanması

- 2 Havuç
- 6 Kereviz sapı
- 3 Kabak
- 2 Patates
- 6 Diş sarımsak
- 2 Soğan
- 200 g Pastırma

Patates ve sebzeleri yıkayın, kabuklarını soyun ve küçük parçalar halinde kesin. Diş sarımsakların kabuğunu soyun ve ince ince doğrayın. Soğanın kabuğunu soyun ve büyük parçalar halinde doğrayın. Domuz pastırmasını ince şeritler veya küp şeklinde doğrayın.

- 1 Çor. k. Zeytinyağı
- 1 Çor. k. Domates püresi
- 400 g Pelati, doğranmış
- 1 demet Maydanoz
- 1½ l Sebze suyu
- 100 g Borlotti fasulyesi, kutudan
- 80 g Spagetti
- 1 Avuç dolusu Rendelenmiş parmesan

Yakl. 1 avuç maydanozu doğrayın ve garnitür için hazırda bulundurun. Kalanı lastikle bir demet haline getirin.

Wok tavada yağı ısıtın ve domuz pastırmasını soteleyin. Havuç, kereviz sapı, sarımsak ve soğanı ekleyin ve kızartın. Domates püresini ekleyin ve kısa süre kızartın. Patates, pelati, maydanoz demeti ve sebze bulyonunu ekleyin ve çorbayı kaynatın.

Çorbayı yakl. 30 dakika kaynatın.

Spagettiği bir bezin üzerine koyun, yuvarlayın ve eşit bir şekilde kırmak için masanın kenarından dışarı doğru çekin. Kabak, borlotti fasulyesi ve spagettiği ekleyin, çorbayı kaynatın ve ardından ısıyı azaltın. Makarna pişene kadar çorbayı hafif ateşte pişirin. Maydanoz demetini ayırın.





Çorbayı doğranmış maydanoz ve parmesanla servis yapın.

Aksesuar

Wok

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

