Тічино Мінестроне

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час готування	30 хв
Порції	4

Ситний мінестроне в стилі Тічино, як у традиційних гротті: повільно приготований, багатий на овочі, трави та боби, які дарують затишне тепло.

Мінестроне

50 г в'ялені помідори в олії, 1 ст. л. олії, помідори тонкими смужками

200 г смугастий бекон, смугами

2 цибуля, дрібно нарізаний

1 зубчик часнику, дрібно нарізаний

250 г картопля, приблизно кубиками розміром 1 см

150 г морква, маленькими кубиками

150 г порей, тонкими смужками

120 г селера, маленькими кубиками

3 ст.л. томатне пюре

1½ літр овочевий бульйон

2 гілочки розмарин

3 гілочки чебрець

3 гілочки орегано

2 лаврове листя

100 г Савойська капуста, тонкими смужками

80 г дрібні макарони, (наприклад, Tubetti Rigate)

240 г консервовані боби, промито, зціджено

трохи сіль

трохи перець

30 г Сир пармезан, поголений

трохи оливкова олія

2 гілочки петрушка плосколиста, грубо нарізаний

1 гілочка орегано, залишає лише

Мінестроне

Розігрійте олію з в'ялених помідорів у великій сковороді на середньо-високому вогні (рівень 7-8). Додайте бекон, цибулю та часник і обсмажуйте приблизно 5 хвилин. Додайте в'ялені на сонці помідори, картоплю та овочі, і продовжуйте обсмажувати приблизно 5 хвилин, час від часу помішуючи. Додайте томатну пасту та готуйте недовго. Влийте бульйон, додайте трави та лаврове листя, накрийте кришкою та доведіть до кипіння на високому вогні (рівень 9). Зменште вогонь до низького або середнього рівня (рівень 3-4) і тушкуйте приблизно 30 хвилин. Додайте савойську капусту та пасту і тушкуйте ще 10 хвилин. Додайте боби та тушкуйте ще 3 хвилини. Приправте мінестроне сіллю та перцем. Накладайте мінестроне. Посипте стружкою пармезану, збризніть трохи оливковою олією та посипте травами.

Поради

Тушкуйте скоринку шматочка пармезану разом із ним.

Замість пасти використовуйте рис для ризото і збільшіть час приготування до 20 хвилин.

Аксесуари

Сотейник із кришкою (приблизно 24 см ø)

Додаткова інформація

Складено	20.04.2026