

Готовим вместе с Нямой

Овощной суп с креветками и пастой / Minestra di verdure, pasta e gamberoni

Овощной суп с креветками и пастой / Minestra di verdure, pasta e gamberoni

2012-01-13 14:24:48



На днях подруга прислала мне итальянский кулинарный журнал Oggi lo Cucino и я сразу же увидела это блюдо, и влюбилась! Этот суп совмещает в себе морепродукты и овощи, "огород и море" - самое лучшее в итальянской кухне! И не смотря на то, что оно вегетарианское, сваренное не на мясном бульоне, суп получается очень насыщенный, густой и наваристый. Обязательно попробуйте!

Ингредиенты на 4 порции:

- 120 г макаронных изделий (можно и крупный, и мелкие)
- 200 г гороха (свежего или замороженных)
- 2 картофелины
- 2 моркови
- половина луковицы
- горсть чищенных креветок (размораживаем и чистим, но не отвариваем)
- 2 овощных бульонных кубика - в оригинале, я добавила воду с лавровым листиком, перцем горошком и кусочком сельдерея
- тимьян
- укроп
- оливковое масла
- белое вино
- соль, перец

Нарезаем кубиками 7-8 мм картофель и морковь, лук мелко крошим. На сковороду наливаем немного оливкового масла и слегка обжариваем в нём лук, после чего добавляем морковь и через 10 минут добавляем картофель с горошком. Слегка перемешиваем и заливаем овощным бульоном или, как сделала я, кипятком с лавровым листом, перцем и сельдереем. Варим 10 минут.



Готовим вместе с Нямой

Овощной суп с креветками и пастой / Minestra di verdure, pasta e gamberoni

Через 10 минут насыпаем в суп пасту и варим столько, сколько указано на упаковке.

Тем временем, нагреваем сковороду с небольшим количеством оливкового масла, бросаем туда чищенные креветки. Если у вас большие креветки, то нарежьте их на несколько частей. Следом наливаем немного белого вина, добавляем щепотку соли и выключаем через пару минут.

Когда приготовится паста, добавляем в суп креветки. Не смотря на то, что для нашей страны креветки в супе непривычны, вам обязательно понравится этот вкус! На самом деле существует множество [рецепты супов](#), куда они добавляются, особенно в тайской кухне.

Далее добавляем травы, у меня они в сушеном виде, соль и свежемолотый перец.



P.S. Сейчас иду готовить кекс с салями из того же журнала =)

Приятного аппетита!

© www.njama.ru