

Минестроне ранней осени (Minestrone d'inizio autunno)

2010-10-11 20:34:32



Великолепный итальянский суп из осенних овощей по рецепту Джейми Оливера.

Нам понадобится: 200г. фасоли (свежей или сухой, предварительно замоченной на ночь) 1 лавровый лист 1 томат, слегка размятый 1 небольшая картофелина, очистить Морская соль и свежемолотый чёрный перец Оливковое масло 4 ломтика бекона или копчёной ветчины pancetta 2 небольшие красные луковицы, чистим и измельчаем 2 стебля сельдерея, мелко нарезать полголовки фенхеля, нарезать (я не добавляла) 3 зубчика чеснока, очистить и измельчить Небольшой пучок свежего базилика, листья и стебли - отдельно 2 банки (800г.) консервированных томатов в собственном соку 1 бокал красного вина 2 небольших кабачка, нарезаем на кусочки 200 г. слегка измельчённого шпината или листовой свёклы (вместе со стеблями) 600 мл. мясного, куриного или овощного бульона 60 г. сухой пасты (вермишели) кусочек пармезана, для украшения при подаче Фасоль отвариваем с лавровым листиком, размятым томатом и картофелем - они придадут фасоли аромат. Варим до мягкости фасоли. Если фасоль сухая, то до готовности понадобится час, а если свежая, то попробуйте её минут через 20. Лаврушку, помидор и картофель можно выбросить, а фасоль солим, перчим и добавляем немного оливкового масла. Пока варится фасоль, готовим soffritto. В кастрюле с толстым дном разогреваем оливковое масло, добавляем бекон или ветчину, лук, морковь, сельдерей, фенхель, чеснок и измельченные стебли базилика.

Тушим на медленном огне, неплотно накрыв крышкой, в течении 15-20 минут, пока овощи не станут мягкими. Имейте в виду - обжариваться они не должны.

Добавляем консервированные томаты, кабачки и красное вино. Готовим на медленном огне ещё 15 минут.



Готовим вместе с Нямой

Минестроне ранней осени (Minestrone d'inizio autunno)

Теперь кладём в суп листовую свёкру или шпинат, вливаем бульон и добавляем фасоль. Сухую пасту насыпаем в полиэтиленовый пакет, завязываем и ломаем с помощью скалки (или берём привычную нам ладшу). Варим до готовности пасты.

Если суп получится слишком густым, добавляем ещё немного бульона или воды, которая осталась от приготовления фасоли (как я и сделала). Если нужно, ещё приправляем.

Подаём украсив кусочками базилика и заправив оливковым маслом.

Выложите кусок пармезана на стол вместе с тёркой - пусть каждый гость сам позаботится о себе.

Джейми готовит превосходно - это не секрет ни для кого, а вот его кухня... это просто мечта!

После просмотра очередной порции его передач, я задумалась о ремонте на кухне... Подруга посоветовала мне сходить на сайт, где можно выбрать [отличные и недорогие кухни в спб](#). Второй день, в любую свободную минуту, штудирую сайт, там столько интересных вариантов, а также советы дизайнеров, очень интересно!

Bon Appetit!!!

Рецепт из книги Джейми Оливера "Моя Италия"

© www.njama.ru