

Томатный суп с маслинами

2010-05-04 22:28:22



Когда на улице дождливая погода, просто не обойтись без ярких красок! Этот суп всегда поднимает мне настроение, согревает и дарит божественный аромат Италии моему дому!

Нам понадобится: 800г. консервированных томатов в собственном соку (кусочками) 100г. мелкой пасты 1 луковица 2 зубчика чеснока 4 ст.л. маслин без косточек 1 литр овощного бульона 1 с.л. оливкового масла (экстра-класса) 1 ст.л. бальзамического уксуса 1 ч.л. сахара соль, перец - по вкусу щепотка сухого базилика

- Лук и чеснок чистим и мелко нарезаем.
- В сотейнике нагреваем масло, сначала обжариваем лук, следом чеснок.
- Добавляем сахар, бальзамический уксус и оставляем на 2 минуты.



- Добавляем томаты, бульон, солим и перчим (от себя я добавила сушеный базилик), доводим до кипения и пюрируем блендером.

- Вновь доводим до кипения, добавляем пасту и маслины. Варим до готовности пасты.



Готовим вместе с Нямой

Томатный суп с маслинами

- При подаче можно украсить листиками базилика.



Кстати о итальянской кухне, пиццу я всё-таки предпочитаю заказывать в пиццериях, потому что очень её люблю, а делать её порой лениво. К тому же доставляют пиццу намного быстрее, ведь каждая хорошая пиццерия ценится в первую очередь за то, насколько [быстрая доставка пиццы](#) у них. Я выбрала для себя с самой быстрой доставкой и радуюсь жизни =)

Приятного аппетита!

Школа гастронома №7 2010

© www.njama.ru