

Passato Di Faggioli



Składniki:

fasol
puszka pomidorów w całości bez skórki lub w sezonie świeże pomidory
2 łyżki oliwy
2 ząbki czosnku w całości
1 cebula drobno posiekana
łyżka świeżo posiekanej szalwii lub suszonej
łyżeczka posiekanego rozmarynu, świeżego lub suszonego
3 grubsze plastry boczku - pokrojonego w kostkę
sól
pieprz
łyżeczka ostrej papryki
łyżeczka słodkiej papryki
posiekana natka pietruszki

Przygotowanie:

Na patelnię wlać oliwę, dołożyć boczek i ząbki czosnku w całości.

Podsmażyć, gdy się przyrumienią usunąć - boczek i czosnek.

Dodać cebulę, przyrumienić, następnie dodać pomidory, podsmażyć i przełożyć wszystko do fasoli.

Dodać przyprawy, teraz wszystko zmiksować. Nadal gotować na małym ogniu.

Uważać, żeby zupa się nie przypaliła. Doprawić do smaku.

Podawać ze świeżą natką. Można dodać nasz zrumieniony boczek, jednak ja sobie odpuściłam z wiadomych powodów :D

Bona Appetita!

