

Ribbolino



Składniki:

400 g białej fasoli (może być z puszki)
1 duża cebula
2 ząbki czosnku
2 duże marchewki
2 ziemniaki
2-3 łodygi selera naciowego
1 łyżka koncentratu pomidorowego (lub 2-3 łyżki przecieru)
Trochę białej kapusty
Trochę jarmużu (w oryginalnej wersji jest włoska odmiana cavolo nero)
sól, pieprz, oliwa.

Przygotowanie:

Ugotować namoczoną wcześniej fasolę lub odsączyć i wypłukać fasolę z puszki.

Połowę zmikсовать, resztę zostawić w całości.

Podsmażyć na oliwie pokrojoną cebulę, czosnek, marchew i seler.

Zalać bulionem, dodać ziemniaki, pokrojoną kapustę, przyprawy, koncentrat pomidorowy.

Gotować na małym ogniu przez kilkadziesiąt minut.

Kwadrans przed końcem dorzucić resztę fasoli. Doprawić.

W wersji tradycyjnej do zupy dodaje się też chleb, który pęcznieje i zagęszcza zupę.

Nazwa zupy odnosi się do jej odgrzewania i rzeczywiście z każdym odgrzaniem zupa jest lepsza, bardziej gęsta i pożywna. Doskonałe na zimne dni, z powodzeniem zastąpi cały obiad.

Smacznego.

<https://robertofranco.pl/>

ROBERTO FRANCO

PREMIUM QUALITY
ITALIAN PRODUCTS

