

Pasta e Fagioli

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Kolay

~310 kcal

Pasta e fagioli, cannellini fasulyesi, küçük makarna, domates, havuç ve aromatik otlarla yapılabilecek geleneksel İtalyan çorbasıdır.

Malzemeler

- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Kuru soğan
- 2 adet Havuç
- 2 diş Sarımsak
- 400 gr Domates konservesi
- 5 su bardağı Sebze suyu
- 2 su bardağı Cannellini fasulyesi
- 200 gr Küçük makarna
- 2 dal Biberiye
- 1 adet Defne yaprağı
- 60 gr Parmesan
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Soğan ve havucu küçük küp doğrayarak hazırlayın.
2. Zeytinyağında soğan ve havucu 8 dakika yumuşayana kadar pişirin.
3. Sarımsak ekleyip 1 dakika çevirin.
4. Domates, sebze suyu, fasulye, biberiye, defne, tuz ve karabiberi ekleyin.
5. Fasulyenin bir kısmını ekleyip çorbayı 15 dakika kaynatın.
6. Makarnayı ekleyip 8 dakika diri kalacak şekilde pişirin.
7. Defne ve biberiyeyi çıkarıp parmesanla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyenin bir kısmını yemek kremasıyla zengin ve bağlayıcı bir çorba verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı gezdirip parmesan ve kızarmış ekmelele servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt