



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

## Суп - Минестроне с Фасолью и Макаронами

Minestrone



1 крупный репч. лук  
1 стакан фасоли  
Пол стакана раст.масла  
Один средний лук- порей  
3 капустных листа  
По пучка петрушки  
Листья одного сельдерея  
2 дольки чеснока  
1 стол.ложка томатн.пасты  
1 стакан макарон  
7-8 стаканов мясн.бульёна или воды  
2 чайн.ложки соли  
Пол чайн.ложки чёрн.перца  
Украсить:  
1 стакан натёртого сыра

- # В кастрюлю налить раст.масло, бросить мелко порезанный лук, петрушку, листья сельдерея и давленный чеснок. Всё жарить пока лук не станет прозрачным.
- # Добавить томатн.пасту, помешать, долить бульён или воду, посолить, поперчить и оставить на огне.
- # Половину порции отваренной фасоли потолочь до получения пюре. Капустные листья сварить и порезать на маленькие квадратные кусочки, макароны поломать.
- # В кипящий суп бросить варёную фасоль, пюре из фасоли, капустные листья, мелко порубленный лук-порей. Поварить ещё 15 минут.
- # Добавить макароны, убавить огонь и варить 15- 20 минут, снять с огня.
- # Горячий суп разлить по тарелкам, с верху посыпать натёртый сыр.

Суп- Минестроне – Блюдо из Итальянской кухни.