

Minestronne (İtalyan orbası)

Malzemeler(10 kişilik)

- ⌚ 50 g tereyağı veya margarin
- ⌚ 50 g soğan (paysanne doğranmış)
- ⌚ 50 g şalgam (paysanne doğranmış)
- ⌚ 50 g pırasa (paysanne doğranmış)
- ⌚ 50 g kereviz (paysanne doğranmış)
- ⌚ 50 g lahana (paysanne doğranmış)
- ⌚ 30 g domates püresi
- ⌚ 2 litre beyaz fond
- ⌚ 50 g permasan peyniri (rendelenmiş)
- ⌚ 50 g kırılmış spagethi veya tel şehriye
- ⌚ 50 g patates (paysanne doğranmış)
- ⌚ 50 g conkase domates
- ⌚ 1 diş sarımsak (dövülmüş)
- ⌚ 1 çorba kaşığı maydonoz ince kıyılmış
- ⌚ 50 g bezelye
- ⌚ Karabiber, tuz

Hazırlanışı

Yağı eritip sebzeleri (patates, bezelye ve domates hariç) ekleyin, renk aldırmadan ara sıra karıştırarak pişirin.

Fondu ve tuzu ve biberini ekleyin. Kefini alarak kısık ateşte 20 dk pişirmeyi sürdürün.

Domates püresi, bezelye, kırılmış spagetti veya tel şehriye, patates, conkase domatesi ekleyip malzemenin tümü yumuşayıncaya kadar pişirin.

Sarımsak ve maydanozu ekleyip hemen ateşten alın.

Çorbayı yanında permasan peyniri ile servis edin.

Not: Pesto hazırlanarak da eklenebilir.

Pesto: Tereyağı, sarımsak, mercan köşk otu ve fesleğen hepsi beraber iyice kıyılır.

Yumuşak krem haline getirilir ve çorba ocaktan inince eklenir karıştırılır, hemen servis edilir.